

Zeleni pužici sa kobasicama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **200 ml** mleka
- **100 ml** vode
- **1** jaje
- **1 kašičica** soli
- **50 ml** ulja
- **200 g** spanaca

Nadev:

- **200 g** suve dimljene kobasice
- **180 ml** pavlake
- **100 g** slanine
- **100 g** kackavalja

Priprema

Izmešati brašno, so, jaje, ulje, prašak za pecivo, obaren i sitno iseckan spanac. Pomešati vodu i mleko i postepeno dodavati da se zamesi testo. Umesiti testo i ostaviti sa strane dok se sprema nadev.

Iseckati kobasicu, slaninu i sir na sitne kockice. Testo razviti što tanje.

Premazati testo pavlakom pa po njemu rasporediti iseckane kobasice, slaninu i sir.

Uviti testo u rolat. Iseci ga na pužice pa poreati u tepsiju. Staviti pužice da se peku oko 15 minuta na 200 stepeni.

Savet