

Puž burekcici sa prazilukom i sirom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,2 kg** brašna
- **2 kašičice** soli
- **4 kašike** maslinovog ulja
- **500-600 ml** tople vode

Nadev:

- **400-500 g** prazilika
- **300-400 g** mladog sira
- **po ukusu** soli i bibera

Priprema

U prosejano brašno staviti so i maslinovo ulje, a onda dodajući postepeno vodu umesiti testo srednje tvrdoce. Kad pocne da se odvaja od posude, podeliti ga na 6-7 loptica, nauljiti ih i pokriti da odstoje bar pola sata. Za to vreme, kratko propržiti seckan praziluk, tek da omekša, posliti pobiberit. Kad se ohladi, pomešati sa sirom, ili, ako neko ne voli tu kombinaciju, jednostavno odvojiti deo praziluka, pa nadevati koru samo njime... Loptice stvaviti na pobrašnjen stolnjak, pa oklagijom razvuci što više možete. Nauljiti koricu, pa potom ili prebacujući testo s ruke na ruku da se još malo rastegne sredina, a ako vam je to teško, jednostavno krenuti odmah sa tegljenjem kore na stolnjaku. Rastanjiti koru što više, ne mari ako gde god pukne, potom šire krajeve prebaciti prema sredini. Poprskati je sa malo ulja i staviti nadev. Povlaceci stoljnja ka sebi, umotati koru, a zatim savijati u pužic. Tako raditi dok uma materijala. Pecnicu ugrijati, pa peci pitice da fino porumene. Izvaditi, poprskati sa malo vode i vratiti na kratko u pecnicu. Ako želite hrskavije, nemojte ih prekriti kuhinjskom krpom, ako pak želite mekše, ostaviti ih par minuta pokrivene... Poslužiti uz jogurt.

Savet