

Pužici sa sirom (6)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gbrašna
- **1/2** kockicesirovog kvasca
- **1** kašicica šecera
- **1** dlvode
- **1,5** dlmleka
- **1** kašicica soli
- **100** gmargarina
- **1** belance

Fil:

- **300** gsitnog sira
- **2** jajeta
- žumance za premazivanje
- susam za posipanje

Priprema

Kvasac rasvorite u mlakoj vodi sa kašicicom šecera. Prosejano brašno pomešajte sa solju, dodajte jaja, belance omekšali margarin, mleko i na kraju nadošli kvasac. zamesite testo rukom, pokrijte krpom i ostavite sat vremena da se udvostuci. Premesite nadošlo testo i podelite na dva dela. Rastanjite oklagijom na pravougaonik. Filujte polovinom pripremljenog fila (fil predhodno sjedinite, a ako sir nije slan posolite). Urolajte u štrudlu i secite nožem na debljine 1 i po santimetar. Slažite u nauljenu tepsiju. Postupak ponovite sa preostalim delom testa i filom. Poslagane pužice premažite žumancetom i pospite susamom. Pecite u zagrejanoj rerni na 250 stepeni dok

ne porumene. Pecene pužice pokrijte krpom da omekšaju i poslužite.

Savet