

## *Lisnati pužici sa sirom*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **300 ml** mlake vode
- **1/2** kocke kvasca
- **1 kašicica** šecera
- **1 kašicica** soli
- **1** jaje
- **1/2 dl** ulja
- **600-700 g** brašna

#### **Za premazivanje:**

- **100 g** putera
- **1** jaje

#### **Za fil:**

- **200 g** sitnog sira
- **1** jaje

### **Priprema**

Kvasac i šećer staviti u mlaku vodu da nadoe. Kad je kvasac spreman dodati sastojke za testo i umesiti glatko testo. Brašno dodajete postepeno da vam testo ne bude ni suviše tvrdo ni suviše mekano. Ostaviti da odmara 20-ak minuta.

Zatim testo podeliti na četiri dela. Puter isto podeliti na 4 dela. Svaki deo razvuci kao palacinku premazati puterom i složiti jedan na drugi. četvrti ne mažete. Nakon toga ostaviti 10-ak minuta da odmara

Nakon 10 minuta testo razvuci u pravougaoni oblik premazati sa poslednjom četvrtinom putera i umućenim sirom i jajetom.

Uviti u rolat. Seci testo i reati u pleh. ja sam isekla na 12 delova. Ostaviti pola sata na toplo mesto da odmara. Nakon toga premazati jajetom i peci 20 minuta na 200 stepeni ili dok lepo ne požute.

## **Savet**