

# **Pica puž**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

## **Sastojci**

### **Za testo:**

- **500 g**brašna
- **1,5 dl** mleka
- **1,5 dl**vode
- **1/2**kvasca
- **1 kašicica** šecera
- **1 kašika** soli

### **Za fil (po želji staviti):**

- **200 g**salame, šunkarice
- **100 g**dimljene kobasice
- **100 g**kulena
- **200 g**sira (kackavalj, gauda, edamer...)
- **2 dl**kecpa
- **100 g**pavlake
- **1 kesica** origana
- **3-4**kisela krastavcica

## **Priprema**

Iseci sastojke za fil: kobasicu, kulen, krastavac na sitne kockice, a sir i salamu narendati.

Smlaciti mleko, pa mu dodati kvasac i šecer. Ostaviti 5 minuta da nadoe. U posudu za mešenje staviti nadošao

kvasac, mlaku vodu pa sa brašnom (u koje smo dodali so) zamesiti glatko testo. Ostaviti ga da se odmori 30 minuta. Nadošlo testo premesiti i podeliti na 2 dela (jufke).

Oklagijom rastanjiti prvu jufku na 3-5 cm debljine, premazati je kecapom ili pavlakom (ko ne voli kecap) pa posuti ostalim sastojcima. Uviti je u rolat i iseci na parcad debljine 3 cm.

Reati pužice u pleh obložen papirom za pecenje i peci u zagrejanoj rerni na 180 C oko 15 minuta.

Služiti prohlaene.

### **Savet**

Ukusne i brze, idealne za roendane i druga slavlja. Prijatno :)