

Pužici sa slaninom i sirom



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Za testo:

- **1,2 kg** brašna
- **250 ml** mleka
- **250 ml** vode
- **2 kašike** šecera
- **1 kašika** soli
- **1 kašičica** alkoholnog sirceta
- **1 kocka** kvasca

Za nadev:

- **1** jaje
- **200 g** sira
- **100 g** margarina
- **200 g** tanko secene slanine

Priprema

U šolji izmrviti kvasac, dodati šecer, 100 ml mleka, i ostaviti da nadoe. Kad je kvasac nadošao, dodati vodu, so, sirce i zamesiti testo u kilogram brašna...

Testo ostaviti da raste pola sata na toplom, kad je testo poraslo, razmesite ga i podelite na 2 jufke. Jufku razviti oklagijom na debljinu od pola cm...

Umutiti jaje sa sirom, polovinu smese namazati na jednu koru, narendati 50 g margarina, i poreati 100 g slanine, zatim urolati koru, i seci pužice debljine 2 cm... Isto uraditi i sa drugom jufkom...

Tako pripremljene pužice ostaviti da odmaraju još pola sata, pa peci oko 30 minuta na 180 stepeni, u zavisnosti od rerne...

Savet

Peene pužie pokrijte krpom, da se nebi osušili i stvrdnuli. Prijatno!