

Slani pužici (4)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **500 g** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **20 g** kvasca
- **1 kašicica** šecera
- **1,5 kašicica** soli
- **1** jaje
- **100 ml** ulja
- **250 ml** mleka

Za punjenje:

- **po potrebi** šnite šunkarice
- **po potrebi** krem sira

Priprema

U činiji uliti mleko, dodati kvasac, šecer, so, jaje, ulje i izmešati. Prosejati brašno i prašak za pecivo, postepeno dodavati i zamesiti testo. Podeliti na 6 delova, ostaviti 15-20 minuta pokrivene da odstoje. Svaki deo što tanje razviti u krug, premazati krem sirom, poreati tanke šnite šunkarice jedno uz drugo i uviti u rolatic. Seci parcad širine dva prsta, reati ih uspravno u pleh. Ostaviti ih da porastu. Kada porastu premazati ih žumancetom i posuti susamom. Na svako parce staviti po mali listić margarina i peci na 200 C da porumene.

Savet