

Šareni pužici sa sirom i spanacem



težina: **srednje**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** brašna
- **100 ml** mleka
- **5 kašika** ulja
- **100 ml** gustog jogurta
- **2** jajeta
- **1/2 kocke** svežeg kvasca
- **1 kašica** soli
- **1 kašica** šećera
- **100 g** omekšalog margarina
- **400 g** izmravljenog sira
- **1** belance
- **200 g** spanaca
- **1** žumance
- **po potrebi** susam

Priprema

U ciniju potopiti kvasac i šećer sa toplim mlekom, ostaviti da naraste. U sudu za mešenje testa jaja umutiti viljuškom, dodati ulje, nadošli kvasac i jogurt. Rukom zamesiti, dodati postepeno brašno i zamesiti fino glatko testo. Testo pokriti krpom i ostaviti na toplom da naraste. Nadošlo testo premesiti na radnoj površini i podeliti ga na četiri loptice. Oblikovane loptice ostaviti još 10-tak minuta da odstoje.

Testo rastanjiti debljine oko 5 mm, zatim ga premazati sa omekšalim margarinom, drugu lopticu razvuci i staviti je preko prve kore. Kore premazane margarinom još malo rastanjiti, pa je premazati izmravljenim sirom i

seckanim spanacem. Koru uviti u rolat. Postupak ponoviti sa ostalim lopticama.

Rolate iseci na reznjeve širine oko 1,5 cm.

Žumanac umutiti viljuškom, zatim reznjeve rolata premazati umucenim žumancetom i uvaljati u susamu.

etvrtasti pleh od šporeta obložiti masnim papirom za pecenje, zatim poreati pužice sa malim razmakom izmeu njih. Pužice pokriti i ostaviti da odstoje pre pecenja.

Rernu zagrejati na 200°C i peci oko 30 minuta, (u pocetku ih peci oko 10 minuta da blago porumene, pa ih pokriti masnim papirom do kraja pecenja da bi lepo porumeneli).

Savet

Šareni pužii sa sirom i spanaem su ukusni, mirišljavi i izgledom dekorativni. Mogu se služiti za razna slavlja ima ih puno. Ako ostanu i sutradan su prelepi i mekani, samo ih dobro pokriti krpom i držati u kesi. Prijatno!