

Slani pužici (2)



Sastojci

Za testo:

- 4 dl vode
- 2 dl kiselog mleka
- 1,5 kesica suvog kvasca
- prstohvat šecera
- 1 kašičica soli
- 1 kg brašna
- 2 kašike masti (1 dl ulja)
- 1 jaje

Za fil:

- 1 glavica crnog luka
- 500 g mlevenog mešanog mesa
- so
- biber
- ulje
- malo prezle

Za premazivanje:

- 1 jaje

Priprema

U mlaku vodu sa mrvicom šecera, razmutiti suvi kvasac. U vanglicu dodati brašno, kiselo mleko, rastopljenu mast, kvasac, jaje i so. Zamesiti testo. Ostaviti da nadoe.

U tiganju izdinstati mleveno meso sa lukom, zaciniti i na kraju u prohlano umešati kašiku prezle.

Testo razviti na pola cm debljine i seci na pravougaonike 10 x 15 cm. Malo razvuci testo rukama, naneti kašiku fila, uviti testo u rolat, a zatim uviti u formu puža. Ostaviti oko pola sata na toplom.

Premazati ih sa jajetom i peci oko 30 minuta na 220 stepeni.

Služiti uz jogurt ili kiselo mleko.