

## ***Pužici sa sirom***



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 200 ml jogurta
- 100 ml vode
- 50 ml ulja
- 1 mala kašičica soli
- 1 mala kašičica šecera
- 1 jaje
- 1/2 kockice kvasca
- 100 g sira
- susam (za posipanje)
- 1/2 margarina
- 1 kašika mleka
- brašno (po potrebi)

### **Priprema**

U 100 ml mlake vode razmutiti 1/2 kockice kvasca, 1 kašičicu šecera, 1 kašičicu brašna i ostaviti da stoji 10 minuta. Zatim zamesiti mekano testo sa 200 ml jogurta sobne temperature, 1 kašičica soli, 50 ml ulja, 1 belance i brašno po potrebi.

Testo ostaviti da stoji 20 minuta, a zatim podeliti na 12 delova. Svaki deo razviti na oblik male palacinke, onda na jednu ivicu staviti mrvljeni sir, zatim zaviti kao rolat, a zatim taj rolat oblikovati u puža.

Staviti u pleh i pritiskati rukom da se istanji i lepo prilepe ivice. Tako svih 12. Onda opet pritisnuti svaki puž rukom, pa premazati umućenim žumancetom sa 1 kašikom mleka. Posuti susam. Da odstoji tako 30 minuta, a zatim po vrhu svih puževa izrendati pola margarina.

Peci oko 15 minuta na 180 C.