

Lisnati pužici



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo

- **0,5 l** mleka
- **minjon** kvasca
- **1 kašicica** šecera
- **2 kašicice** soli
- **1 kg** brašna
- **3** jaja
- **1 dl** ulja
- **200 g** margarina

Fil

- **200 ml** kecapa
- **1 kesica** origana
- **200 g** šunke
- **200 g** kackavalja

Priprema

Podgrejati mleko da bude mlako. Razmrvti minjon kvasca u mleku sa dodatkom kašicice šecera i tri kašike brašna. Ostaviti da narasta. Razmutiti jaja, dodati ulje i so pa pomešati sa nadošlim kvascem. Umešiti testo i ostaviti 30 minuta da odmara. Nadoslo testo podeliti na 18 loptica. Rastopiti margarin. Svaku lopticu rastanjiti i 5 premazati margarinom pa preklopiti šestom. Poslednju ne mazati. Uraditi isto sa preostalim jufkicama. Narendati šunku i kackavalj. Dodati origano. Rastanjiti testo u pravougaonik, posuti šunkom i kackavaljem pa sipati kecap preko fila. Urolati. Seci rolat na kriske debljine 2 cm i reati u pleh obložen papirom za pecenje.

Svaku krišku premazati umucenim jajetom i peci na 200 stepeni 20 minuta.

Savet

Ukusne su i mekane ak i sutradan, ako doekaju...