Burek od pužica



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Testenina

- **1 pakovanje**testenine pužica (400-500g)
- **3** jajeta

Ostalo

- **1 kašicica**soli
- **1 čaša**kisele pavlake
- **1 l**mleka

Priprema

Pužice potopiti u mleko da odstoje oko 1 sat- da malo omekšaju. Umutite jaja, dodajte u omekšale pužice, posolite. U podmazan i brašnom posut pleh izlijte smesu, poravnajte i kašikom stavljajte pavlaku na gomilice da kad secete burek, svaka kocka ima jednu gomilicu pavlake. Pecite da porumeni na 220 stepeni oko 25min.

Savet

Kad trba da spremate kuu ili da odmorite posle posla, stavite pužie da se namoe. Posle sat vremena setite se i ulupajte jaja i stavite da se pee. Stvarno veoma jednostavno, a više nego ukusno!