

Pužici sa sirom (2)



težina: **srednje**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za tijesto:

- **1 kg**brašna
- **2**jajeta
- **1**kašicicasoli
- **1 šoljica**aulja
- **1**kvasac
- **400 ml**mlijeka
- **100 ml**mlake vode
- **2**kašikejogurta

Za fil:

- **1**jaje
- **200 g**sitnog sira
- **200 g**margarina
- **100 g**milera ma
- **1**kašicicasoli

Priprema

Umutiti jaja, dodati sve sastojke i kasac prethodnu istopljen u mlijeku. Ostaviti da podoe.

Podošlo tijesto podijeliti na dva dijela.

Rastanjiti tjesto i premazati margarinom pa filom (od sira, milerama, jajeta).

Umotati u rolat i sjeci na kolutove debljine 2 cm. Posuti susamom ili kimom. Peci u rerni.

Izvaditi kad porumene.

Savet

Poželjno prekriti mokrom krpom i ostaviti ih tako 20-ak minuta.