

Pita pužici



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanjekora za pitu**

Za fil:

- **3jajeta**
- **6 velikih kašikabrašna**
- **300 mlmleka ili jogurta**
- **150 mlulja**
- **1 kašicicašecera**
- **1 kašicicasoli**
- **100 mltople vode**
- **1kvasac**
- **1prašak za pecivo**

Za nadev:

- **300 gositnog sira**
- **malo spanaca**

Priprema

U vodu staviti kašicicu šecera, kvasac, 2 velike kašike brašna i ostaviti da kvasac raste umutiti jaja, dodati 4 velike kašike brašna, prašak za pecivo, so i izmešati da nema grudvica. U to sipati mleko

(ili jogurt), ulje i nadošli kvasac i sve lepo sjediniti kašikom. Svaka kora se obilno maže ovim pripremljenim filom, a na pocetak kore staviti nadev. Uviti kao palacinku i formirati pužice.

Pužice reati u nauljeni pleh, i svaki pužić premazati ostatkom fila. Peci u zagrejanoj rerni na temperaturi od 250 stepeni prvih 10-15 minuta, a onda smanjiti na 180 stepeni.

Savet

Pužii su fenomenalni! :) Toplo ih preporuujem jer izgledaju kao da su pravljeni od sukanih kora. Ja sam za nadev koristila sir i spana, ali možete ih praviti i sa peurkama, šunkom... Prijatno!