Pizza pužici



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **300 g**brašna
- **1 kašicica**praška za pecivo
- **200 ml**mleka
- **50 g**hladnog maslaca

Fil po zelj

- šunka
- pecurke
- paradajz
- paprika
- sir
- kackavalj

Priprema

Sve sastojke za testo dobro umesite. Treba da se dobije glatko okruglo testo koje se ne lepi za ruke i rubove cinije.

Zatim testo staviti na radnu površinu, uz dodatak brašna razviti ga na otprilike 30×30 cm, premazati filom, saviti u rolat, iseci na 12 približno jednakih komada i staviti peci u predhodno zagrejanu pecnicu na 220 C oko 20 minuta.

Pecene pizza pužice prekriti krpom da malo omekšaju i prohlade se, pa nakon 10-tak minuta poslužiti ih uz dodatak nekog mlecnog napitka poput jogurta, kefira...

Savet