

Pužici sa sirom i salamom



težina: **srednje**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **500 g**brašna
- **1 dl**ulja
- **2**jajeta
- **2 dl**mleka
- **1/2 paketičak**vasca
- **1 kašicica**šecera
- **1 kašicica**soli

Za fil:

- **200 g**sitnog sira
- **100 g**salame
- **2**jajeta
- **maloulja**

Priprema

U mlako mleko stavite šecer i kvasac. Kad nadoe dodati ostale sastojke, pa zamesiti meko testo.

Ostaviti da nadoe da se smesa udvostruci, pa premesiti i ostaviti da stoji još jedno pola sata.

Nadošlo testo razviti i premazati folom od jaja, sira i iseckane salame. Urolati i seci pužice.

Pužice poslagati u tepsiju koju ste premazali uljem. Peci ih na temperaturi od 200 stepeni dok ne dobiju zlatno-braon boju.

Savet