Bižužnjevi



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**brašna
- **3 kašike**ulja
- **1 ravna kašicica**soli
- **po potrebi**vode
- **1 l**jogurta

Priprema

Umesiti testo od brašna, ulja, vode i soli pa ga ostaviti da odmori pola sata.

Razvuci deblju koru, iseci na šire trake pa svaku urolati i staviti u podmazanu tepsiju.

Složiti ih da lice na puževe.

Ispeci dok ne porumeni, izvaditi iz rerne, preliti jogurtom i vratiti u toplu iskljucenu rernu na 20 minuta.

Savet

Ovo je sirotinjski recept kad od niega napravis nešto. Nije loše u suštini, jogurt se stegne u rerni i bude kao sir, a vodu koja se odvoji upije testo pa bude meko.