

## *Puž na dar*



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

## **Sastojci**

### **Testo:**

- **250 ml** mleka
- **1/2 paketic** kvasca
- **1 kašika** šećera
- **1 kašika** soli
- **150 ml** ulja
- 2 jajeta
- **600 g** mekog brašna

### **Fil:**

- **200 g** feta sira
- **1/2** češepavlake
- **2 kašike** kajmaka
- **100 g** margarina

## **Priprema**

U mlako mleko staviti šećer i kvasac. Sacekati da malo nadoe i dodati ostale sastojke i zamesiti mekano testo.

Ostaviti ga da se udvostruci pa ga premesiti.

Posle 30 minuta razviti pravougaonik i premazati ga filom. Smotati u rolat i iseci pužice 2 cm široke.

Složiti ih u podmazan pleh sa spiralom puža na gore, na svaki staviti malo margarina i peci na 200 stepeni do rumene boje.

Prohladiti pa poslužiti.

**Savet**