Puž savijaca sa prazilukom i crnim lukom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za testo:

- **1,2 kg**brašna
- **1-2 kašicice**soli
- **po potrebi**vode za mešenje

Nadev:

- **400 g**praziluka
- **300 g**crnog luka
- **po ukusu**soli i bibera

Priprema

Prosejano brašno u koje smo stavili so umesimo toplom vodom da bude mekano. Odvojimo lopte velicine tanjirica, pomastimo i ostavimo da odmara oko pola sata. Za to vreme upržimo seckan praziluk i crni luk, posolimo i pospemo sa dosta bibera, bar mi tako volimo... Svaku loptu prvo razoklagijamo, pouljimo, a onda rukama rastanjimo preko stola, da bude što tanja kora. Presavijemo krajeve prema sredini, poprskamo uljem i bogato nafilujemo. Prvo savijamo koru sa jedne strane, prema sredini, a onda isto to uradimo i sadrugom stranom. Dobije se tanji valjak, dupli, nego kad zarolamo koru samo sa jedne strane. Savijamo je u vidu potkovice, od jedne lopte, odnosno valjka dobijaemo dve pitice u vidu potkovice. Premazemo uljem i pecemo na 200 stepeni dok fino ne pocrveni.

Savet

Služiiti uz jogurt.