

Pužici sa sirom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za testo:

- **1 kg** brašna Tip 400 meko
- **2 kesice** praška za peciva
- **1 kašicica** soli
- **240 g** mekšalog margarina
- **700 ml** kiselog mleka
- **1** žumance

Za filovanje pužica:

- **600 g** Moja Kravica Kuhinjica sitnog sira

Za premazivanje pužica:

- **1** neumuceno belance

Za posipanje pužica:

- **3-4 kašike** susama

Priprema

U vanglu staviti polovinu brašna pa dodati žumance, omekšao margarin, so, prašak za pecivo i kiselo mleko, sve

fino sjediniti i dodati preostalo brašno. Zamesiti fino glatko testo pa testo podeliti na 6 manjih loptica. Svaku lopticu posebno razviti na pobrasnjenoj površini. Fil podeliti na šest jednakih delova, razvijeno testo premazati sa sirom. Uviti cvrsto u rolat, znaci dobije se šest manjih rolata. Svaki rolat premazati sa neumucenim belancetom, posuti sa susamom. Zatim rolate iseci na prst širine. Složiti u tepsiju na pek papir i peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni. Prijatno.

Savet

Pužii su i sutradan odlini.