Pužici od sira



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**tankih kora za pitu
- **500 g**sitnog sita
- **3**jajeta
- **1 čaša**pavlake
- **150 ml**jogurta
- ulje

Preliv:

- **1** jaje

Priprema

Sjediniti sir, jaja, pavlaku i jogurt.

Svaku koru preliti jednom kašicicom ulja. Naneti 3-4 kašike fila i rasporedite po celoj površini kore.

Uviti u rolat i saviti u puža. Donji kraj podvuci ispod, da se pužic ne bi rastvorio. Praviti pužice dok se ne potroše kore i fil.

Jednu kašiku fila ostaviti pa umutiti jaje, i cetkom premazati svaki pužic. Premazane pužice posuti susamom.

U pleh staviti papir za pecenje i složiti formirane pužice. Rernu ugrejte na 200°C i peci oko 25 minuta dok ne porumene.

Savet