

## ***Pužici sa blitvom***



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **250 ml** vode
- **250 ml** mleka
- **20 g** kvasca
- 2 jajeta
- **3 kašike** ulja
- **1 kašičica** šećera
- **1 kašičica** soli
- **1 kg** brašna

#### **Za fil:**

- **500 g** blitve
- 1 jaje
- **300 g** sitnog sira
- so po ukusu

#### **Za premazivanje kora:**

- **150 g** topljenog margarina

### **Priprema**

Zamesiti testo od datog materijala i odmah odvojiti na 12 malih loptica. Svaku lopticu razviti na veličinu malog

tanjirica premazivati sa topljenim margarinom. Režati tri kolacica pa zatim razviti vecu koru na kojoj stavimo fil.

Koru zatim isecemo na cetri dela, stavimo fil urolamo i uvijemo u krug.

Testo ostaviti da odmata 15 minuta. Peci na 200 C oko 30 minuta.

### **Savet**