

Pužici sa krem sirom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 250 g brašna
- 1 kesica prašak za pecivo,
- na vrh noža soli
- 60 g mekšalog putera
- 2 dl kiselog mleka
- 1 žumanceta

Za premazivanje:

- 250 g Moja Kravica krem sira

Za posipanje:

- 2 kašike susama

Za premaz nepečenih pužica:

- 1 neumuceno belance

Priprema

Brašno, prasak za pecivo, malo soli, omeksali puter i žumance sjediniti pa u to dodati kiselo mleko. Sve to

zamesiti i napraviti fino testo, testo odmah razviti premazati sa krem sirom uviti u rolat. Iseci na prst širine premazati belancetom, posuti sa susamom. Složiti u tepsiju na pek papir i peci na 200 stepeni 20 minuta. Prijatno.

Savet