Punjeni lisnati pužici



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **900 g**brašna
- **1 kocka** svežeg kvasca
- **1 kesica**praška za pecivo
- **180 ml**jogurta
- **250 ml**mleka
- **100 ml**ulja
- **2**jajeta
- **1,1/2 kašicica**soli
- **1 kašicica**šecera
- **200 g**stišnjene šunke
- **100 g**kackavalja
- **malo**susama

Priprema

U mlako mleko stavite kvasac, šecer i kašicicu brašna i ostavite da nadoe. U posudu za mešenje sjedinite jogurt, ulje, jedno jaje, jedno žumance i so. Zatim u to dodajte nadošli kvasac. Brašno pomešajte sa praškom za pecivo, pa umesite testo. Ostavite da odstoji 30 minuta.

Zatim razvucite testo na pobrašnjenoj površini, premažite ga margarinom, a zatim ga preklopite sa desne strane prema sredini.

A onda i sa leve.

Testo isecite na dva dela.

Svaki deo posebno razvucite, premažite ostatkom margarina, a zatim na jedan kraj složite stišnjenu šunku i izrendan kackavalj.

Uvijte u rolat i isecite na parcad.

Poreajte u pleh obložen papirom za pecenje. Premažite umucenim belancetom, posolite i pospite susamom.

Pecite u prethodno zagrejanoj rerni na 200 C, 20-25 minuta.

Savet