

Pica pužici



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** brašna
- **120 ml** mleka
- **1/2 kocke** kvasca
- **50 ml** vode
- **50 ml** ulja
- **1 kašičica** soli
- **1/2 kašičice** šećera
- **200 g** salame
- **200 g** kackavalja
- **100 g** margarina
- **100 ml** kecapa
- **1** žumance

Priprema

U mlako mleko i vodu dodati kvasac, šećer i 1 kašičicu brašna. Ostaviti da nadože. U odgovarajuću posudu sipati mleko sa kvascem, dodati ulje, so i brašnom zamesiti testo. Ostaviti 30 minuta da nadože.

Nadošlo testo razviti oklagijom i premazati kecapom.

Zatim posuti rendanom salamom...

...i kackavaljem.

Uviti u rolat pa iseci na parcad debljine 1 cm. Pužice porežati u pleh obložen pek-papirom.

Premazati ih rastopljenim margarinom i umucenim žumancetom.

Peci 20 minuta na 200 C.

Savet