

Pužici sa sirom i brusnicama



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **700 g** brašna
- **20 g** svežeg kvasca
- **200 ml** mleka
- 2 jajeta
- 1 belance
- **1,5 kašičice** soli
- **130 g** rastopljenog margarina (putera)
- **1 kašičica** šecera

Za fil:

- **300 g** sitnog, neslanog, sira
- 2 žumanceta
- **100 g** suvog groža
- **50 g** suvih brusnica

Za premazivanje pužica:

- 1 belance

Priprema

Testo: U toplom mleku, sa dodatkom kašičice šecera, podici kvasac. U vanglicu staviti brašno, dodati so, jaja,

belance, rastopljeni margarin i pripremljeni kvasac. Umesiti testo i ostaviti ga da uskisne.

Fil: Sitan sir staviti u dublju ciniju, pa dodati žumanca i viljuškom umutiti. Dodati suvo grože i brusnice, pa dobro sjediniti sa sirom i žumancima.

Naraslo testo prebaciti na, pobrašnjenu, radnu površinu i razviti ga u obliku pravougaonika, debljine 0,5 cm. Preko cele površine testa premazati pripremljeni fil. Zaviti, cvrsto, u rolat.

Rolat iseci na šnitove, debljine 2 cm. Isecene pužice poreati u pleh, preko pek papira. Ostaviti da narastu. Za to vreme uključiti rernu da se ugreje na 180 C.

Narasle pužice premazati umucenim belancetom i staviti da se pecu, dok ne dobiju zlatno rumenu boju. Pecene pužice izvaditi, pokriti krpom i ostaviti da odstoje 10-ak minuta. Poslužiti.

Savet