

Zimski pužici



težina: **lako**

za: 5 osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za koru:

- 4 dl mleka
- 40 g svežeg kvasca
- 1 kašika šecera
- 700 g mekog brašna
- 1 jaje
- 3 kašice soli

Za fil:

- 200 g sitnog sira
- 3 kašike ajvara
- 100 g šunke

Za premazivanje:

- 1 žumance
- maloulja
- po želji susam- za posipanje

Priprema

U 2 dl toplog mleka razmutiti kvasac sa kašikom šecera i kašicom brašna i ostaviti da nadoe. U posudi za mešenje pomešati brašno sa jajetom, dodati so, nadošao kvasac, pa uz dolivanje preostala dva decilitra toplog

mleka umesiti testo. Ostaviti na toplom mestu da naraste. U meuvremenu, pomešati sir sa ajvarom, a šunku izrendati. Nadošlo testo razvuci oklagijom u pravougaonik debljine pola centimetra i premazati filom od sira i ajvara. Preko fila posuti rendanu šunku.

Uviti testo u rolat, a onda od dobijenog rolata seci parcice debljine oko 2 cm.

Rolatice reati u pleh obložen papirom za pecenje. Umutiti žumanac sa malo ulja, pa svaki rolatic premazati tom smesom i posuti susamom.

Peci u rerni zagrejanj na 180 stepeni oko 30-35 minuta.

Savet