

# **Pizza puževi**



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

## **Sastojci**

### **Za testo:**

- **600 g**brašna
- **300 ml**mleka
- **10 g**kvasca
- **1 kašicica**šecera
- **1jaje**
- **1/2 kašice**sesoli
- **5 kašikaulja**

### **I još:**

- **300-350 g**sunke
- **200 g**kackavalja
- **1 kesica**kecapa
- **1 kesica**origana
- **1jaje** - za premazivanje

## **Priprema**

U mleko dodati šefer i zagrejati da bude toplo pa umrviti kvasac. Kad nadoe, uliti ga u brašno, dodati so, ulje i umuceno jaje pa zamesiti testo. Ostaviti ga na toplom da se udupla. Zatim ga prebaciti na radnu površinu, malo premesiti, dobro pobrašniti radnu površinu pa razvuci koru debljine oko 0,5-1cm. Na koru naneti kecap...

...staviti što tanje isecenu šunku, preko narendati kackavalj i staviti origano.

Zatim koru sa nadevom iseci na trakice širine oko 2cm.

Svaku trakicu posebno uviti (urolati) vodeći racuna da se nadev ne istrese sa strane, pa poreati u podmazan pleh. Prekriti ih krpom i ostaviti da odmore dok se rerna zagreje na 200 stepeni. Neposredno pre pecenja ih premazati umucenim jajetom.

Pužice peci 25-30 minuta, postepeno smanjivati temperaturu do 150 stepeni i prekriti folijom da ne izgore.

## **Savet**

Ako prvo seete trakice od kore sa nadevom pa onda formirate pužie kao što ja radim, najbolje je koristiti nož za pizzu (ukoliko ga nemate, trk kod kineza i kupite sebi jedan, fantastian je za precizno i brzo seenje bilo kog testa). Može se i kora sa nadevom prvo uviti u rolat pa se onda iseku parii, mada ja ne volim tako da "gnjavim" testo.