

Pužici sa sirom



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za testo:

- **125 g** margarina
- **250 g** brašna
- **1 kašičica** soli
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **1 kašičica** crvene začinske paprike
- **1 dl** mleka

Za fil:

- **4 kašike** sitnog sira
- **50 g** kackavalja

Priprema

U brašno umešamo so i prašak za pecivo. Margarin razmravimo sa brašnom. Dodamo mleko i začinsku papriku, potom umesimo glatko testo. Testo uviti u foliju i ostaviti oko 30 minuta u frižideru.

Premesiti i razviti u pravougaonik, premazati testo sirom i posuti rendanim kackavaljem. Uviti u rolat, i iseci na komade 0,5 cm debljine, redjati u tepsiju obloženu papirom za pečenje. Peci na 180 stepeni.

Savet