

## ***Pužici sa mesom***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g** kora za gibanicu
- **400 g** mlevenog mesa
- **1** glavica crnog luka
- **po ukusu** biber
- **po ukusu** mešavina začina
- **po ukusu** aleve paprika
- **po potrebi** ulje
- **2** dl jogurta
- **1/2** kesice praška za pecivo
- **3** jajeta
- **po ukusu** soli
- **1** kašak kisele pavlake
- **po ukusu** susama

### **Priprema**

Iseckati što sitnije crni luk. Zatim u tiganju na zagrejanom ulju, propržiti luk dok ne porumeni, a zatim dodati mleveno meso. Začiniti ga po ukusu i propržiti kratko.

Za premazivanje, umutiti 3 jajeta, posoliti, dodati prašak za pecivo, jogurt i kiselu pavlaku i sve lepo sjediniti. Zatim uzeti jednu koru, premazati je pripremljenim filom.

Preko nje naneti drugu koru i nju premazati i naneti nadev od mesa.

Uviti u pužice i reati u podmazan ili papirom za pecenje obložen pleh. Postupak ponavljati dok se ne utroši sav materijal.

Na kraju svaki pužic preliteri ostatikom smese i posuti susamom. Peci na 200 stepeni dok ne porumeni.

### **Savet**