

Pužici sa sirom (4)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** gotovih kora za gibanicu

Za fil:

- **300 g** sira
- **4** jajeta
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 dl** jogurta
- **1 dl** mleka
- **1 dl** ulja
- **po potrebi** soli

Priprema

Umutiti sir sa jajima pa dodati jogurt, mleko ulje, prašak za pecivo i po želji posoliti (ukoliko je sir dosta slan ne treba soliti). Uzeti jednu koru i celu je premazati filom.

Premazanu koru uviti u rolat.

Zatim od rolata oblikovati pužic. Postupak ponoviti i sa preostalim korama.

Pripremljene pužice reati u podmazan pleh. Odozgo svaki pužic premazati sa 2 kašike fila.

Peci u zagrejanj rerni dok lepo ne porumene.

Savet