

Pužici sa paprikom i kackavaljem



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **35 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g** sira po izboru
- 1 jaje
- **4 kašike** jogurta
- **4 kašike** ulja
- **300 g** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 kašica** soli

Za fil:

- 1 belance
- **150 g** mocarele i kackavalja
- **1** manja crvena paprika

Za premazivanje:

- 1 žumance
- **po ukusu** aleve paprika

Priprema

U dublji sud sipati usitnjen sir po izboru. Dodati jogurt i prašak za pecivo pa ostaviti 2-3 minuta da odstoji. Zatim dodati jaje, ulje i so, uz postepeno dodavanje brašna umesiti glatko testo.

Fil: Izrendati mocarelu ili kackavalj i dodati sitno seckanu papriku. Posebno umutiti penasto belance. Testo razvuci i premazati umucenim belancetom pa posuti fil.

Uviti u rolat i seci na kolutove. Poreati u pleh, premazati žumancetom i posuti alevom paprikom.

Peci na 200 C, dok ne porumeni.

Savet