

Pužici sa domacim korama



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **6 dl**tope vode
- **2 kašičice**soli
- **1 kg**brašna
- **maloulja** za premazivanje

Za fil:

- **2**praziluka
- **4-5** krompira srednje velicine
- **200 g**cvaraka
- ulje
- so
- mleveni crni biber

Priprema

Od brašna, soli i vode umesite srednje tvrdo testo. Ostavite da se odmori 15 minuta. Podelite na 6 delova i svaki premažite uljem, pokrijte kesom ili providnom folijom i ostavi te da stoji u frižideru 40 minuta da testo omekša.

Za to vreme prodinstajte sitno seckani praziluk na ulju (dodajte i malo vode) zatim dodajte rendani krompir, so i biber po ukusu. Lepo sve to izdinstajte.

Izvadite testo iz frižidera razvijte kore (na stoljnjaku) svaku podelite uzduž na pola. Stavite prvo fil sa lukom i

krompirima pa preko cvarke. Urolajte i uvijajte kao puža. Pužice redjajte u nauljen pleh i svaki od njih premažite sa malo ulja. Pecite u već zagrejanoj pecnici na 220 C dok neporumene.

Kada su gotovi izvadite i poprskajte sa malo vode, nemojte ih pokrivati...

I onda uživajte u divnom ukusu :-)))

Savet

Prijatno!!!!