

Pužici sa jogurtom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kora za gibanicu
- **500 ml** jogurta
- **1 caš** kisele pavlake
- **1 kaš** icasoli
- **2 dl** ulja
- **4** jajeta
- **po žel** ji susam

Priprema

U odgovarajućoj posudi umutiti viljuškom jaja, posoliti, dodati prašak za pecivo, ulje, jogurt i kiselu pavlaku, pa sve lepo promešati. Zatim uzimati po jednu koru, premazati je pripremljenom smesom. Uviti prvo u rolat, a zatim kao pužić i staviti u pleh obložen papirom za pečenje. Postupak ponavljati sve dok ima materijala. Na svaki pužić staviti po kašiku preostale smese i posuti preko susamom. Peci u zagrejanjoj rerni na 200 C, dok ne porumene.

Savet