

Puž pogaca sa sirom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 kvasac
- 1 kašikasoli
- 1 kašikasirceta
- 1 kašikabelog vina
- 1 šoljaulja
- 2 žumanca
- 250 ml mleka
- 250 ml mlake vode
- 1200 g brašna
- 2 belanca
- 200 g sitnog sira
- 1 jaje
- susam

Priprema

Umesiti testo od kvasca, soli, sirceta, belog vina, žumanca, mleka, vode, ulja i brašna i ostaviti da odstoji. Testo podeliti na 16 loptica. Pomešati sir i belanca. Razvuci jednu lopticu, premazati mešavinom sira i belanca i uviti u puža. Staviti u odgovarajuću tepsiju. Postupak ponoviti i sa ostalim lopticama. Premazati pogacu jajetom i posuti susamom. Peci na 200 C 30 minuta.

Savet