

## **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
- 2žumanca
- **250** ml mleka
- **250** ml mleke vode
- **1200** g brašna
- 2belanca
- **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**