

Pužici sa šampinjonima



težina: **srednje**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **100 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **300 ml** mleka
- **1/2 kocke** kvasca
- **1 kašičica** šećer
- **1 kašičica** soli
- **100 ml** ulja

Za fil:

- **200 g** šampinjona
- **3-4** kiselih krastavica
- **100 g** pizza šunke
- **100 g** sitnog sira
- **100 g** kackavalja
- **100 g** kecapa

Za premazivanje:

- **1** jaje
- origano
- bosiljak

Priprema

U mlako mleko rastopiti kvasac sa kašikom šecera i malo brašna pa ostaviti da odstoji. U drugi sud sipati ostatak brašna, dodati so, ulje i nadošli kvasac. Umesiti testo i ostaviti oko pola sata da odstoji.

Šampinjone iseci na listove, krastavcice i pizza šunku iseci na kockice, a kackavalj izrendati. Nadošlo testo istanjiti oklagijom na oko 1 cm debljine pa premazati kecapom. Preko kecapa posoliti šampinjonima, krastavcima, pizza šunkom sitnim sirom i rendanim kackavaljem.

Testo urolati pa nožem seci na manje rolate.

Tepsiju obložiti pek-papirom pa isecene rolate reagte jednu do druge.

Preko svakog pužica posolite još malo rendanog kackavalja.

Umutiti jaje, premazati svaki pužic, posoliti origanom i bosiljkom i peci na 180 C dok ne porumene.

Savet