

Lisnata puž pita sa sirom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **400 g** brašna
- **2 dl** mlake vode
- **3 kašike** ulja
- **1 kašičica** soli
- **150 g** margarina

Za nadev:

- **400 g** sira
- **3** jajeta
- **1 dl** gustog jogurta
- **2 kašike** kisele pavlake

Priprema

Brašno prosejati, dodati mu mlaku vodu, ulje i so i umesiti testo. Zatim testo podeliti na 10 loptica jednake velicine.

Svaku od loptica razvuci oklagijom u tanju koricu. Margarin penasto umutiti. Slagati korice jednu preko druge, ali tako da svaku (sem poslednje) treba premazati umucenim margarinom. Poslednju koricu staviti, pa je premazati sa malo ulja.

Naslagane i premazane korice ostaviti da odstoje oko pola sata na sobnoj temperaturi. U me?uvremenu

pripremiti nadev. Sir izmrviti, pa mu dodati jaja i lepo izmešati. Zatim dodati i jogurt i kiselu pavlaku, pa smesu ujednaciti. Na stolu prekrivenom stoljnjakom od odstojalog testa razviti jednu veliku tanku koru. Ravnomerno je premazati pripremljenim nadevom, a zatim uz pomoc stoljnjaka, uviti u rolat.

Dobijeni rolat zamotati tako da se dobije oblik puža i staviti u okruglu podmazanu tepsiju.

Peci oko pola sata u rerni zagrejanj na 200 stepeni.

Savet