

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 kašica**casoli
- **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 meuvremenu pripremiti

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

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

Peci oko pola sata u rerni zagrejanoj na 200 stepeni.

Savet