

Pužici sa sirom (5)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za testo:

- 2 jajeta
- 1 belance
- 3 dl voda
- 5 kašika ulja
- 1 kockica kvasca
- 1 kašica šećera
- 1 kašica soli
- 700 g brašna

Za premazivanje:

- 180 g margarina
- 300 g sira
- 30 g susam
- 1 žumance
- 1 kašica pavlake

Priprema

U odgovarajuću posudu staviti mlaku vodu, dodati šećer, izmrviti kvasac i nekoliko kašika brašna. Izmešati

varjacom i ostaviti 5 minuta da krene kvasac. U vamglicu staviti jaja, so, ulje, isipati nadošli kvasac i sa brašnom zamesiti testo. Testo odmah podeliti na 5 loptica. Svaku lopticu razvuci oklagijom što tanje i premazari rastopljenim margarinom. Testo saviti kao pismo ili kao za saltice. Rastanjiti opet oklagijom, na koru staviti izmrvljen sir i uviti rolat. Rolat seci oštirim nožen na 1 cm debljine. Svaki rolat staviti u plehu za mafine. Postupak ponoviti i sa ostalim testom.

Umutiti žimance sa pavlakom i premazati svaki rolat. Posuti susamom. Ostaviti u plehu 30 minuta i peci na 200 C dok ne porumene.

Uživati u divnim zalokalima! Prijatno!

Savet