

Lisnati puž (2)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1jaje
- 1belance
- 1/2 **kocke** kvasca
- 1 **kašicica** šećera
- 2 **kašicice** soli
- 1 **čašaj** jogurta
- 2 **dl** mleka
- 1 **dl** vode
- 900 **g** brašna

Za premazivanje:

- 200 **g** sala
- 200 **g** sira
- 1 žumance
- 1 **kašika** jogurta
- 20 **g** susam

Priprema

U odgovarajuću posudu izmrviti kvasac dodati mlako mleko, vodu, šećer i nekoliko kašika brašna. Varjačom izmešati smesu i pustiti 5 minuda da krene kvasac. U drugu činiju staviti jaja, jogurt, so, isipati nadošli kvasac i sa brašnom, koje dodajete postepeno, zamesiti glatko testo. Pokriti ga krpom i ostavite 20 minuta da krene. Nadošlo testo premesiti i oklagijom razvijte krug debljine oko 5 mm. Premazati salom ceo krug i izmrviti sir. Ako je sir za mazanje, premazati testo. Tockicom za testo preseći trake na oko 3-4 cm. Prvu traku uviti kao rolat i nju stavite u sredini teprije gde će se peći.

Ostale trake reajte oko tog prvog kruga s tim da gde se završava predhodna traka tu počinje sledeća. Sve trake tako poreane daju veliki krug. Žumance umutiti sa jogurtom i premazati puža. Posuti ga susamom, ostaviti dok se zagreje rerna i peći na 200 C dok ne porumeni!

Uživati u divnom ukusu. Prijatno!

Savet