

Pužici sa sirom (6)



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **70 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **1/2 kockice** sirovog kvasca
- **1 kašičica** šećera
- **1 dl** vode
- **1,5 dl** mleka
- **1 kašičica** soli
- **100 g** margarina
- **1 belance**

Fil:

- **300 g** sitnog sira
- **2 jajeta**
- žumance za premazivanje
- susam za posipanje

Priprema

Kvasac rasvorite u mlakoj vodi sa kašicom šećera. Prosejano brašno pomešajte sa solju, dodajte jaja, belance omekšali margarin, mleko i na kraju nadošli kvasac. zamesite testo rukom, pokrijte krpom i ostavite sat vremena da se udvostuci. Premesite nadošlo testo i podelite na dva dela. Rastanjite oklagijom na pravougaonik. Filujte polovinom pripremljenog fila (fil predhodno sjedinite, a ako sir nije slan posolite). Urolajte u štrudlu i secite nožem na debljine 1 i po santimetar. Slažite u nauljenu tepsiju. Postupak ponovite sa preostalim delom testa i filom. Poslagane pužice premažite žumancetom i pospite susamom. Pecite u zagrejanj rerni na 250 stepeni dok

ne porumene. Pecene pužice pokrijte krpom da omekšaju i poslužite.

Savet