

Pužici sa susamom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kora za pitu
- 3 jajeta
- **1** **čaš**a jogurta
- **1** **čaš**a **od jogurta** kisele vode
- **500 g** sitnog sira
- ulje
- 1 jaje
- susam

Priprema

Umutiti mikserom jaja, dodati jogurt, kiselu vodu i sitan sir. Uzimati po dve kore. Prvu koru premazati uljem. Preko nje staviti drugu koru i premazati je filom. Spojiti stranice po dijagonali i umotati u krug. Reati u uljem podmazan pleh. Postupak ponavljati dok se ne utroše kore i fil. Umutiti jaje i cetkicom premazati svaki puž. Odozgo posoliti susam i peci na 180C dok ne porumene.

Savet

Služiti dok je toplo.