

Pica puž



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **500 g** brašna
- **1,5 dl** mleka
- **1,5 dl** vode
- **1/2** kvasca
- **1 kašicica** šecera
- **1 kašika** soli

Za fil (po želji staviti):

- **200 g** salame, šunkarice
- **100 g** dimljene kobasice
- **100 g** kulena
- **200 g** sira (kackavalj, gauda, edamer...)
- **2 dl** kecapa
- **100 g** pavlake
- **1 kesica** origana
- **3-4** kisela krastavica

Priprema

Iseci sastojke za fil: kobasicu, kulen, krastavac na sitne kockice, a sir i salamu narendati.

Smlaciti mleko, pa mu dodati kvasac i šecer. Ostaviti 5 minuta da nadoe. U posudu za mešenje staviti nadošao

kvasac, mlaku vodu pa sa brašnom (u koje smo dodali so) zamesiti glatko testo. Ostaviti ga da se odmori 30 minuta. Nadošlo testo premesiti i podeliti na 2 dela (jufke).

Oklagijom rastanjiti prvu jufku na 3-5 cm debljine, premazati je kecapom ili pavlakom (ko ne voli kecap) pa posuti ostalim sastojcima. Uviti je u rolat i iseci na parcad debljine 3 cm.

Reati pužice u pleh obložen papirom za pečenje i peci u zagrejanoj rerni na 180 C oko 15 minuta.

Služiti prohladne.

Savet

Ukusne i brze, idealne za roendane i druga slavlja. Prijatno :)