

Tegljena pita puž



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za testo:

- **7** dl vode
- **3** kašike ulja
- **1100** g brašna
- **1** kašika soli

Za I fil:

- **1,2** kg krompira
- **3** glavice crnog luka
- **1,5** kašika suvog biljnog začina
- **1** kašika bibera

Za II fil:

- **300** g fete
- **1** jaje

Ostalo:

- **po potrebi** ulje
- **za posipanje** krupna morska so

Priprema

U posudu za mešenje sipati vodu, ulje, so, pa brašnom zamesiti glatko testo. Podeliti ga na tri jufke, svaku odozgo premazati uljem i ostaviti 15-20 minuta da odstoje.

Za to vreme pripremati filove. Narendati oljušten i opran krompir, dodati, crni luk isecen na sitne kockice, zaciniti i promešati. Izgnjeciti fetu i pomešati je sa jajetom.

Pobrašnjaviti stari stolnjak i oklagijom rastanjiti jufku, kada više ne može oklagijom da se tanji, vuci testo od sredine ka krajevima, paziti da se ne pokida. Kada se toliko razvuklo da se providi stolnjak, misija je uspela :) Nožem odseci debele krajeve i ostaviti ih sa strane. Ocediti polovinu smese od krompira i posuti preko cele kore. Uz pomoc stolnjaka uvijati pitu sa obe strane do polovine.

Preseci po sredini, kako bi se dobile dva rolata. Pa svaki uvijati u formi puža od krajeva ka sredini. Zatim preseci kako bi se dobila dva puža. Ponoviti postupak sa drugim rolatom. Još jednu jufku rastanjiti i namestiti sa krompirom. Trecu napraviti sa sirom. Od debelih krajeva od sve tri jufke formirati jufkicu, premazati je uljem i ostaviti 15-20 minuta da se odmori. Ovu jufkicu tako?e napraviti sa sirom.

Puževe re?ati u podmazan pleh. Premazati ih uljem i posuti krupnom morskom solju.

Peci u zagrejanj rerni na 200 C oko 30 minuta (dok ne porumene).

Poslužiti prohlade.

Prijatno.

Savet

Prvi put sam teglila testo i oduševila se. Bila sam skeptična kako ?e ispasti jer su me mnogi plašili kako je teško i neuspeva iz prvog pokušaja. Uspelo je, uku?ani zadovoljni, ja presre?na. Prijatno ?