

## **Pužici sa slaninom i sirom**



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **1,2 kg**brašna
- **250 ml**mleka
- **250 ml**vode
- **2 kašike**šecera
- **1 kašik**asoli
- **1 kašica**alkoholnog sirceta
- **1 kocka**kvaska

#### **Za nadev:**

- **1**jaje
- **200 g**sira
- **100 g**margarina
- **200 g**tanko secene slanine

### **Priprema**

U šolji izmrvti kvasac, dodati šecer, 100 ml mleka, i ostaviti da nadoe. Kad je kvasac nadošao, dodati vodu, so, sirce i zamesiti testo u kilogram brašna...

Testo ostaviti da raste pola sata na topлом, kad je testo poraslo, razmesite ga i podelite na 2 jufke. Jufku razviti oklagijom na debljinu od pola cm...

Umutiti jaje sa sirom, polovinu smese namazati na jednu koru, narendati 50 g margarina, i poreati 100 g slanine, zatim urolati koru, i seci pužice debljine 2 cm... Isto uraditi i sa drugom jufkom...

Tako pripremljene pužice ostaviti da odmaraju još pola sata, pa peci oko 30 minuta na 180 stepeni, u zavisnosti od nerne...

### **Savet**

Peene pužie pokrijte krpom, da se nebi osušili i stvrdnuli. Prijatno!