Pužici sa sirom (7)



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 ml**mleka
- **20 g**kvasca
- **1 kašicica**šecera
- **3**jajeta
- **500 g**brašna
- **300 g**sira
- **100 g**margarina
- **100 ml**ulja
- **1 kašicica**soli

Priprema

U mlakom mleku razmutiti kvasac sa kašicicom šecera i brašna da nadoe.

Pomešati brašno, ulje, so, jaje, nadošli kvasac i umesiti glatko testo. Pripremljeno testo ostaviti oko 40 minuta da nadoe.

Za to vreme pripremiti fil. Izrendati sira dodati jaje pa izjednaciti fil. Nadošlo testo podeliti na dve lopte. Svaku loptu razviti u pravougaonu koru.

Koru premazati filom i narendati margarin. Uviti u rolat pa seci na pužice.

Reati u pleh obložen papirom za pecenje i ostaviti oko 15 minuta da odstoje. Premazati ih umucenim jajetom i

posipati semenkama.

Peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni oko 20 minuta.

Savet