

Lisnati pužici (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 list**lisnatog tijesta
- **100 g**svježeg sira
- **oko 80 g**feta sira
- **1 kašik**amlijecnog namaza
- **1 kašik**kisele pavlake
- **malodimljene** junetine

Priprema

Na pobrašnjenoj radnoj plohi razvaljati lisnato tijesto. Sjediniti svježi sir, feta sir, mlijecni namaz i kiselo pavlaku. Premazati smjesom lisnato tijesto. Dimljeno meso sitno narezati, pa posuti duž ivice tijesta. Zarolati.

Oštrim nožem rezati na parcad, pa stavljati pužice u kalupe za muffine, koje ste premazali sa malo putera ili margarina. Peci u pecnici, zagrijanoj na 200 C da porumene.

Poslužiti toplo, uz jogurt ili kiselu pavlaku!

Savet