

Pica pužici (2)



težina: **srednje**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **20 g** kvasca
- **250 ml** mleka
- **2 kašičice** soli
- **200 g** stišnjene šunke
- **200 g** kackavalja
- **100 ml** kecapa
- **1 kašičica** origana
- **1** jaje za premazivanje
- **1 kašičica** šecera
- **1 kašik** masti

Priprema

Od ukupne količine mleka odvojiti malo, staviti šećer i izmrvljen kvasac. Ostaviti da nadodje. U posudu za mešenje staviti pola količine brašna, so, i mast. Dodati nadošli kvasac, ostatak mleka i ostatak brašna pa umesiti testo. Ostaviti ga na toplom mestu da naraste.

Nadošlo testo premesiti pa razvuci oklagijom da bude tanko. Premazati testo kecapom i po njemu rasporediti stišnjenu šunku, rendani kackavalj i posuti origanom. Umotati u rolat.

Ostrim nožem iseci rolat na pužice. Poreati ih u tepsiju i premazati umućenim jajetom. Ostaviti u tepsiji da odmori toliko vremena dok se ugrije rerna. Onda staviti pužice u zagrejanu rernu da se peku oko 20 minuta na

200 stepeni.

Savet