

## **Pužici sa sirom (8)**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1/2 kgtankih kora**

#### **Za filovanje:**

- **5jaja**
- **2 dljogurta**
- **14 kašikaulja**
- **300 gositnog sira**
- **po potrebi so**

#### **Ostalo:**

- **po potrebisam**
- **po potrebi jaje**
- **po potrebi jogurt**

### **Priprema**

U posudu za mucenje staviti belanca i dobro ih umutiti. Polako dodavati jedno po jedno žumance i mikserom umutiti sa jogurtom i uljem. So po ukusu. Sve lepo sjediniti.

Uzima se jedna kora pa na nju idu 3 kašike fila. Razmazati. Urolati lagano ne stiskajuci, uviti u pužic, a kraj

podviti ispod dole. Pužice stavljati u velik pleh sa pek papirom. Ako ostane fila premazati svaki pužic ili razmutiti jedno jaje sa malo jogurta i premazati. Posuti susamom. Peci na 200C da fino porumeni.

## Savet