

Pužici sa sirom



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kocka** kvasca
- **1 kg** mekog brašna
- **1 (250 g)** margarin
- **500 ml** mleko
- **po želji** susam
- **4** žumanca
- **400 g** sira
- **3 kašičice** šecera
- **150 ml** vode
- **1,5+1,5 kašičica** soli

Priprema

U 500 ml toplog mleka dodati 150 ml tople vode, kocku kvasca, 3 kašičice šecera i 2 kašike brašna i ostaviti da nadoe. U veliku posudu sipati 1 kg brašna, 1,5 kašičicu soli, i dodati narastao kvasac. Premesiti i ostaviti da nadoe. Podeliti testo na 4 jednake loptice i svaku razvuci što tanje. 1 margarin umutiti penasto sa 3 žumanca i 1,5 kašicom soli. Preko prve istanjene lopte namazati margarin pa staviti drugu, premazati ponovo pa staviti trecu, premazati ponovo margarinom pa staviti četvrtu istanjenu loptu. Na nju stavite izgnjecen sir pomešan sa 1 jajetom. Polako i crsto uviti kao rolat. Seci na 2-3 cm i reati na pek papir. Premazati sa 2 kašike mleka i 1 žumacetom koje ste prethodno pomešali. Posuti susam po želji. Možete napraviti i dva rolata od po 2 istanjene lopte od testa tako ce pužici doći manji (tako izađe oko 30-40 pužica precnika oko 7-8 cm)

Savet