Pužici sa prazilukom

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**brašna
- **100 ml**ulja
- **200 g**mleka
- **1 kašicica**soli
- **1 kašicica**šecera
- **20 g**kvasca
- **1 veci struk**praziluka
- **180 ml**kisele pavlake
- **2 kašike**ulja
- **1**jaje za premazivanje
- **200 g**sitnog sira

Priprema

Kvasac pomešati sa šecerom pa preliti sa malo toplog mleka i ostaviti da uskisne. Zatim dodati ulje, so, ostatak toplog mleka i postepeno dodavati brašno pa umesiti testo. Ostaviti testo da naraste.

Praziluk sitno iseckati. U tiganj sipati 3 kašike ulja, dodati praziluk da se malo proprži. U drugu posudu izmešati sitan sit i pavlaku i dodati isprženi praziluk. Sve lepo sjediniti.

Kada se testo udvostrucilo razviti ga oklagijom da bude tanko. Preko testa ravnomerno namazati fil. Uviti u rolat pa iseci na parcice željene velicine.

Poreati pužice u tepsiju. Ostaviti još desetak minuta da odmori. Premazati pužice jajetom i po želji posuti susamom.

Staviti pužice da se peku oko 25 minuta na 180 stepeni.

Savet