

Lisnati puž



Sastojci

Potrebno je:

- 700 g brašna
- 3 jaja
- 2 žumanca
- 2 kašicice šecera
- 2 kašicice soli
- 50 g kvasca
- 1 dl mlake vode
- 1 caša kiselog mleka
- 150 g margarina za premazivanje
- susam za posipanje

Priprema

Lisnati puž: 700 g brašna, 3 jaja, 2 žumanca, 2 kašicice šecera, 2 kašicice soli, 50 g kvasca, 1 dl mlake vode, 1 caša kiselog mleka, 150 g margarina za premazivanje, susam za posipanje.

Od navedenih sastojaka umesiti testo i ostaviti da naraste. Naraslo testo premesiti, razviti u krug i premazati margarinom. Uviti kao štrudlu i smotati u krug.

Premazati sa umucenim belancetom i posuti susamom. Peci na 200 stepeni 45 minuta.