

Neobicni pužici



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** gotovih kora za pite
- **25 g** svežeg kvasca
- **2,5 d** mleka
- **6 kašika** brašna
- **100 g** mast ili ulja

Nadev:

- **po želji** sir, spanac, mleveno meso, pecurke...

Priprema

Razmutiti kvasac u mleku, dodati brašno, malo soli i mast. Sve dobro sjediniti da nema grudvica i ostaviti da odmara 15-tak minuta. Svaku koru premazati pripremljenim kvascem, najbolje cetkicom. Zatim duž jedne ivice kore rasporediti fil i zaviti u rolat. Zamotati u krug da dobije izgled puža. Pužice složiti u pleh obložen pek papirom i premazati preostalim kvascem i peci u prethodno zagrejanoj rerni na 200 C oko 30-tak minuta. Prijatno!!!

Savet