

Puter pužici sa sirom



Sastojci

Za testo:

- 600 g brašna
- 1 kašicica soli
- 1 jaje
- 1 kockica svežeg kvasca
- 200 ml mleka
- 100 ml mlake vode
- 100 ml ulja

Za premazivanje:

- 2 jaja
- 200 g sitnog sira
- 2 dl kisele pavlake
- 125 g putera (maslaca)
- so

Priprema

Kvasac razmutiti u mlakom mleku sa 1-om kašikom brašna i ostaviti da nadodje. U ostatak brašna dodati jaje, so i mešati varjacom, dodati ulje, mleko sa nadošlim kvascem i vodu. Zamesiti testo. Po potrebi dodati brašna.

Ostaviti da se odmara, samo toliko dok umutite fil za premazivanje. Bitno je jako, da vam prostorija u kojoj radite bude topla. Umutiti maslac pa dodati jaja, sir i pavlaku i so.

Testo podeliti u 2 jufkice, pa razviti u tanji pravougaonik i premazati filom, pa uviti. Seci na parcad debljine 2 cm. i redjati u pleh oblozen pek-papirom.

Peci u vec zagrejanjoj pecnici na 200 stepeni, dok ne porumene.

Po želji možete odozgo posuti susam, origano, kim.