

## ***Pužici sa sirom (9)***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **10** tankih kora za pitu
- **2** jajeta
- **180 ml** pavlake
- **100 ml** ulja
- **1/2 kašičice** praška za pecivo
- **1** prsohvatsoli
- **300 g** sira
- **100 g** margarina

### **Priprema**

U činiji sjediniti jaja, pavlaku, so, prašak za pecivo i ulje, te umutiti mikserom.

Na radnu površinu staviti koru za pitu i premazati je s dve kašike umucene smese. Na donji deo kore staviti namrvljen sir, pa urolati. Potom uviti koru u krug, pužice.

Pleh obložiti papirom za pečenje i polagati u njega pužice. Premazati ih ostatkom fila, posuti susamom i rndanim margarinom.

Peci u zagrejanom rebrni na 200 stepeni oko 25 minuta.

**Savet**