

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** kašicice prasha za pecivo
- **1** prsohvatsoli
- **300 g** sira
- **100 g** margarina

Priprema

U ciniji 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 pecenje i polagati u njega pužice. Premazati ih ostatkom fila, posuti susamom i rđanim margarinom.

Peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni oko 25 minuta.

Savet