

Slani Pizza pužici



težina: **srednje**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Za testo:

- **700 g** brašna
- **200 ml** mleka
- **200 ml** ulja
- **1 kocka** kvasca
- **2** jaja
- **so**

Za nadev:

- **150 g** pecenice
- **5 kašika** kecapa
- **1 kašica** origana

Priprema

U 200 ml mlakog mleka staviti kvasac da nadoe. Kada kvasac nadoe staviti ga u posudu sa brašnom gde će mesiti testo. Ubaciti kašičicu soli jedno jaje, so, ulje i zameniti glatko testo. Ostaviti da nadoe. Kada testo nadoe razviti ga u veliki pravugaonik. Premazati kecapom, rasporediti pecenicu i posuti origanom. Umotati u rolat i tako zamotani rolat seci na kolutove. Staviti u tepsiju za pecenje i premazati celim razmucenim jajetom. Peci na temperaturi od 200 C dok ne porumene. Prijatno.

Savet

Pripremljene pužie možete držati u frižideru i pei sutradan. Po želji filovati i stavljati nadev.