

Puževi od sira



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- **10 listova** svežih tankih kora (2 x 5 kora)
- **100 ml** mleka
- **100 ml** ulja

Nadev:

- **200 g** feta sira
- **2** jaja
- **3 kašike** kisele pavlake 20% mm
- **1/4 kašice** soli
- **prstohvat** bibera

Priprema

Navedene mere su za 2 savijace od po 5 kora, ili za 28-30 isecenih puževa. U originalnom receptu stoji "kore za gibanicu", ali meni je to nekako previše testasto, tako da sam se opredelila za tanke kore. U ciniji mikserom lagano umutiti 2 jaja, zatim dodati 3 kašike kisele pavlake. Posoliti. Odmah odvojiti 4 kašike smese za finale. U ciniju dodati 200 g izmravljenog feta sira i mikserom lagano sjediniti. U cinijici izmešati ulje i mleko. Pripremiti cetkicu za mazanje kora. Na pleh od rerne postaviti hartiju. Za svaku savijacu odvojiti po 5 tankih kora i držati ih pokrivene da se ne bi osušile. Uključiti rernu da se greje na 190°C. Nadev podeliti na 2 jednaka dela.

Prvu koru namazati uljem i mlekom, pa preko nje staviti drugu koru. Namazati je uljem, mlekom i rasporediti 1.5 kašiku nadeva. Staviti trecu koru i namazati je uljem, mlekom i nadevom. Ponoviti isto sa 4. i 5. korom. Važno je da ne natapamo kore, jer ce se tanke kore brzo i vrlo lako opustiti i deformisati. To bi ujedno bio i savet da brzo završimo s mazanjem kora.

vrsto saviti savijacu po dužoj ili kracoj strani, prema izboru. Oštrim nožem seci komade debljine 1.5-2 cm. Redjati ih pljoštimize na pleh s malim razmakom. Na svako parce staviti po 1 kašicicu odvojenog nadeva s jajima i pavlakom. Staviti pleh u zagrejanu rernu i peci dok puževi ne porumene. Ispeceno i ohladjeno pecivo pokriti da se ne bi osušilo, a sve što je preostalo cuvati u posudi s poklopcem u frižideru.

Savet

Ne zna se da li je lepše komponovao, kuvao ili jeo :) Kada je 1986. godine iz štampe izašao gastronomski dnevnik Vokija Kostia, bila je to vrlo popularna knjiga s receptima, kojoj su se mnoga domainstva obradovala znajući da je autor umeo da spremi jela iz celog sveta. Knjiga je bila u mojoj porodici od prvog izdanja, pa smo dugi niz godina pripremali fine delicije prema Vokijevim zapisima. "Puževi od sira" je jednostavan i ekonomian recept koji se brzo priprema i ne zahteva nikakvo kulinarsko umee i iskustvo. Ovo pecivo je uvek zapaženo na sveanoj trpezi, pa je kod mene neizostavan deo jelovnika prilikom prazninih okupljanja i sedeljki.