

Puž pite sa sirom



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**kora za pitu
- **150 ml**ulja
- **150 ml**mleka

Fil:

- **800 g**sitnog sira
- **4**jajeta
- **po potrebi**soli

Ostalo:

- **50 g**margarina

Preprena

U jednu šolju sipati ulje, a u drugu mleko. Sir i jaja umutiti kašikom i po potrebi posoliti. Uzeti koru pa je prvo premazati sa uljem, a zatim i sa mlekom, po dužim strani kore naneti pripremljen fil i uviti u rolat, a zatim lagano od uvijene kore oblikovati pužic. Staviti u podmazan pleh. Isti postupak ponoviti i sa ostatkom kora i fila. Pužice reati u okrugli pleh pa na svaki pužic staviti po kockicu margarina i peci 30-40 minuta na 200

steperi.

Savet

Po želji pre peenja pitice se mogu posuti susamom.