

Pizza pužic



Sastojci

Potrebno je:

- 3 dl jogurta (ili 2 dl jogurta i 100 g krem sira)
- 0,5 dl ulja
- 1 kašičica soli
- 1 prašak za pecivo
- na vrh noža instant kvasca
- 450-500 g brašna (tip 500)
- 1 jaje

Nadev:

- 100 g rendane pizza šunke
- 100 g rendanog trapista
- 5-6 mariniranih šampinjona
- malo kecapa
- po želji origana

Premaz:

- 1 jaje
- malo margarina (za podmazivanje pleha)

Priprema

Umesiti testo od svih sastojaka, sobne temperature. Mesiti ga oko 5 minuta rucno. Prekriti i ostaviti na toplom, da se uveca kolicina. Na pobrašnjenoj ploci razviti testo u pravougaonik, premazati kecapom, posuti sir, salamu, origano i šampinjone.

Uviti testo u rolat sa što više namotaja. Seci komade jednog prsta debljine i slagati na podmazan pleh. Ostaviti 15 minuta da naraste.

Zagrejati rernu na 250°C. Premazati pizzu jajetom i peci do rumene boje.

Služiti uz jogurt za veceru ili dorucak.

Mogu biti užina, vašoj deci ili deo rožendanskog posluženja.