Mekane pitice - pužici sa sirom

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **500-600 g**brašna
- **1 caša**jogurta
- **1 kesica**kvasca
- **1 kašicica** šecera
- **1 kašicica** soli
- **100 ml**vode
- **2 kašike**ulja

Za fil:

- **300 g**sira
- **1 kašika** kisele pavlake
- **1** jaje
- **1 kašicica** praška za pecivo

Za prenazivanje:

- **100 g**mekog margarina

Priprema

U 100ml mlake vode razbiti kvasac sa šecerom i malo brašna i ostaviti da naraste.

U vanglicu staviti brašno, so, jogurt i ulje pa dodati i narasli kvasac, pa umesiti meko testo. Po potrebi dodavati mlaku vodu. Ostaviti na toplom da naraste.

Naraslo testo podeliti na 4 loptice. Razviti prvu lopticu, velicine odprilike veceg tanjira, premazati je polovinom omekšalog margarina i preklopiti drugom korom. Oklagijom preci preko druge kore i rastanjiti još malo. Preko naneti polovinu fila i preklopiti kao pismo, kao za lisnato testo. Isto uraditi i sa druge dve kore. *za fil pomešati sve sastojke. Ostaviti preklopljeno testo 5-10 minuta.

Zatim razvuci testo na prst debljine i iseci trake sirine dva prsta. Od 6-8 traka od jedne kore. Svaku traku uviti kao grisine kada pravite pa oblikovati puža. Staviti u podmazani pleh. Isto uraditi i sa drugom korom.

Kada napravite sve pitice ukljucite rernu na 200C da se zagreva, a pitice neka rastu za to vreme. Zatim ih staviti u vrucu rernu i peci da lepo porumene i zapeku se, gotove su kada se lepo odvajaju od pleha i lepo su zapecene sa svih strana. Brzo se pecu.

Pecene pokriti na par minuta krpom pa poslužiti.

Od ove kolicine dobije se 12-16 pitica.

Savet

Lisnate, mekane kao duša i sutradan :) brzo se pripremaju, možda samo postupak deluje duže, ali sam htela lepo da objasnim pripremu. Sa malo sastojaka jako lepe, domae pitice :) Uz ajvar, sir ili za doruak uz jogurt, kako god, i bez iega su divne :) pre peenja sam ih posula sa malo soli jer mi je tako ukusnije, ali pazite zbog sira, da ne presolite. :) Prijatno :)