

Lisnati pužici



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** glisnatog testa
- **1 manja glavica** crnog luka
- **1 manja** tikvica
- **1 srednja** šargarepa
- **po potrebi** ulje
- **po ukusu** so
- **po ukusu** biber
- **po ukusu** suvi biljni zacini
- **150 g** pilecih prsa ili šunke
- **150 g** kackavalja
- **malo** majoneza (ili 1 umuceno jaje)

Priprema

Lisnato testo ostaviti oko 30 minuta da se razmrzne. Za to vreme pripremiti fil od povrca. Fil se može pripremiti i ranije i držati u frižideru. Ocistiti, oprati i iseckati crni luk. Luk propržiti na ulju. Šargarepu oljuštiti i izrendati zatim dodati luku i nastaviti sa dinstanjem 2-3 minuta. Tikvicu oljuštiti, narendati i dodati smesi od luka i šargarepe. Dodati zacine po ukusu. Nastaviti sa dinstanjem sve dok ne ispari voda koju pusti tikvica. Fil ostaviti sa strane da se ohladi. Ako ga pravite ranije može ga ostaviti u frižideru. Omekšalao testo staviti na pobrašnjenoj površini. Rastanjiti što više testo, zatim ga podeliti na dva dela. Prvi deo testa premazati pripremljenim filom od povrca. Drugi deo testa prekriti kolutovima pilecih prsa ili šunke.

Kackavalj podeliti na pola. I narendati preko fila i pilecih prsa.

Zamotati u rolate.

Iseci na parcad.

Redjati u pleh obložen pek papirom. Svakog pužica premazati sa malo majoneza.

Peci na 200 C oko 20 minuta. Pecene pužice ostaviti par minuta da se prohlade!

Poslužiti pužice uz omiljeni sos ili uz mlecne proizvode po izboru! Prijatno!

Savet

Jako su ukusni i brzo se naprave. Odličan izbor za doručak, večeru ili koktel poslužnje!