

Slani pužici



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g kora za pitu
- 400 g sitnog sira
- 4 jajeta
- 1,5 dl ulja
- 1/2 praška za pecivo
- 1 dl kisele vode

Priprema

Umutiti jaja, sir, ulje, kiselu vodu i prašak za pecivo. Kore za pitu preseći vertikalno na pola. List kore poprskati uljem, naneti malo fila, pa urolovati. Rolnicu saviti u krug, da se dobije izgled puža.

Na isti način od ostalog materijala, oblikovati ostale pužice.

Kalupe za mafine nauljiti i u njih poslagati pužice.

Peci u zagrejanj retni na 200 stepeni, dok ne porumene.