

Pica pužici



težina: **lako**

za: **4** osoba

време pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **500 g** brašna
- **2 dl** mleka
- **20 g** svežeg kvasca
- **1 kašičica** šecera
- **1 kašika** soli
- **1 dl** ulja
- **1** jaje

Za nadev:

- **250 g** kackavalja
- **200 g** salame
- **10 kašika** kecapa

Još:

- **1** jaje
- **2 kašika** mleka
- **50 g** margarina

Priprema

U vanglicu sipati mlako mleko, kvasac, šecer i 2 kašike brašna od onih 500 g promešati pokriti krpom i ostaviti

5 minuta. Potom dodati ulje, so, jaje promešati pa dodati brašno i zamesiti glatko testo, prekriti krpom i ostaviti da udupla masu.

Kada je testo naraslo razvuci u veliki pravougaonik premazati kecapom i staviti narendan kackavalj i salamu uviti u rolat. Seci komade 1,5 cm debljine poreati u pleh obložen pek papirom. Razmutiti jaje i mleko pa premazati svaki pužic. Na svaki pužic staviti komadic margarina. Ukljuciti rernu na 200°C. Kad se ugrije staviti pužice da se peku dok ne porumne.

Savet

Mekani i preukusni pužii.