

Pužici s sirom i zeljem



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** kora za gibanicu
- 2 jajeta
- **250 g** sitnog sira
- **2 kašike** pavlake ili kajmaka
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **1 dl** kisele vode
- **1 dl** jogurta
- **1 dl** ulja
- **2 kašike** griza
- **200 g** spanaca
- **po potrebi** so

Priprema

Spanac ocistiti, oprati i sitno iseckati. Umutiti jaja, dodati sir, pavlaku, prašak za pecivo, ulje, jogurt, kiselu vodu, griz i so po potrebi ako sir nije slan. Staviti jednu koru na sto, premazati sa 2-3 kašike fila, po dijagonali staviti seckani spanac i koru uvijati od jednog kraja prema drugom u rolat i saviti u pužic. Isto uraditi i sa ostalim korama i filom. Ostatak fila, premazati preko pužica koji su stavljeni u pleh namazan uljem ili sa papirom. Peci 20 minuta na 200 stepeni.

Savet