

Puzici sa spanacem i sirom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za užice:

- **500 g** brašna
- **25 g** kvasca
- **100 ml** vode
- **150 ml** mleka
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** šećera
- **1 kašika** masti

Za fil:

- **200 g** obarenog i iseckanog spanaca
- **200 g** krem sira
- **3 kašike** kisele pavlake
- **1** jaje za premazivanje

Priprema

U mlakoj vodi razmutiti kvasac i kašičicu šećera. Ostaviti da nadoe.

U posudu za mesenje sipati brašno, so, mleko, mast, i nadošli kvasac pa umesiti testo. Ostaviti testo da naraste.

Izmešati krem sir i pavlaku pa dodati obaren i iseckan spanac.

Kad je testo naraslo razviti ga u što veci krug pa ga premazati filom. Uviti u rolat pa iseci puzice širine 1 cm. Poreati u tepsiju preko papira i ostaviti tako još desetak minuta dok se greje rerna na 200 stepeni.

Premazati pužice umucenim jajetom po želji posuti susamom i staviti ih da se peku oko 20 minuta.

Savet