

Pužici sa suvim grožem



težina: **lako**

za: **12 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **12**kora za pitu
- **1 kesica**suvog groža

Za premaz:

- 2jajeta
- **1** **čaš**ajogurta
- **1/2** **čaše**griza
- **1/2** **čaše**ulja
- **1 kesica**vanil šecera
- **1/2** **čaše**šecera

Priprema

U vanglicu dodati jaja, ulje, jogurt, griz, prašak za pecivo, vanil šećer i šećer i sve izmešati. Uzeti koru pa staviti 2-3 kašike premaza dobro premazati celu koru, staviti drugu koru, pa opet staviti 2-3 kašike premaza i tako dok se ne utroše sve kore. I poslednju koru premazati, pa preko rasporediti suvo grože i uviti u rolat i iseci komade. Peci u zagrejanoj rerni oko 25 minuta na 200 stepeni.

Savet

aša od 2 dl.