

# **Integralni pužici sa semenkama**



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Za testo:**

- **400** g integralnog pšenicnog brašna
- **100** g belog pšenicnog brašna
- **200** ml mleka
- **100** ml vode
- **1 kašica** šećera
- **1,5 kašice** casoni
- **3 kašike** ulja
- **50** g semenke bundeve
- **25** g kvasca

### **Nadev:**

- **180** ml pavlake
- **300** g krem sira
- **200** g tirolske salame
- **1** jaje za premazivanje
- **1 kašika** susama

## **Priprema**

Zagrejati vodu da bude mlaka, dodati šefer i kvasac pa ostaviti da kvasac nadoe. Pomešati obe vrste brašna.

U posudu za mešenje sipati mesavinu brašna pa dodati so, ulje, mlako mleko, semenke i nadošli kvasac. Umesiti

testo. Ostaviti testo oko 30 minuta da narasta.

Kad je testo naraslo razvuci ga sto tanje. Pomesati pavlaku i krem sir pa namazati preko testa. Preko namaza rasporediti salamu. Uviti u rolat pa iseci na pužice širine oko 1 cm.

Poreati u tepsiju, premazati umucenim jajetom i posuti susamom. Ostaviti tako da odstoji još 15 minuta pa staviti u zagrejanu rernu da se pece oko 20 minuta.

Kada se ohladi poslužiti.

### **Savet**