

Pužici sa jabukama i mlevenom plazmom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **150 ml** kisele vode
- **50 ml** ulja
- **8** jabuka srednje velicine
- **150-200 g** šecera
- **2 kesice** vanil šecera
- **8 komada** gotovih kora
- **8 kašika** mlevene plazme

Priprema

Jabuke oljuštiti i izrendati. Dodati šecer po ukusu (ja sam navela kolicinu, vi po vašem ukusu dodajte više ili manje) i vanil šecer. Izmešati. Koru premazati sa 2 kašicice ulja i 2 kašike kisele vode.

Preko kore na jednoj strani uz sam kraj poredjati oceene jabuke, i posuti 1 kašiku plazme.

Umotati u rolat.

Zatim saviti jedan kraj rolata ka unutra i motati da se dobije oblik puža. Ponoviti postupak sa ostatkom materijala.

Pužice prebaciti u tepsiju, obloženu pek papirom ili podmazanu uljem. Ostatkom kisele vode i ulja preliti pužice.

Rernu zagrijati na 180 C i peci pužice oko 35 minuta.

Služiti tople ili hladne, podjednako su veoma ukusna poslastica!

Savet