

Posni pužici sa ajvarom i kackavaljem



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Potrebno le:

- **500** glisnatog testa
- **350** gajvara
- **200** gposnog kackavalja

Priprema

Lisnato testo razvuci oklagijom u pravougaonik. Premazati ajvarom i preko narendati kackavalj. Urolati u rolat sa krace strane rolata. Seci pužice otprilike po 2 cm. Slagati u podmazan pleh i peci 30-ak minuta na 200 C dok ne porumene fino.

Savet

Može i gauda, ako ne postite odlini su. Prijatno!