

# **Puslice sa makom i orasima**



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **30** min

## **Sastojci**

### **Testo**

- **4**belanceta
- **4** ravne kašikebrašna
- **3** kašikemlevenog maka
- **po potrebiso**, biber

### **Fil**

- **200** gkrem maslaca
- **100** gsira sa plavim plesnima
- **po potrebi** peceni orasi
- **po potrebi** beli luk, svez ili u prahu
- **po potrebi** biber

## **Priprema**

Umutiti belanca sa malo soli. Kada se cvrsto umute, dodati mak i brašno i lagano izmešati. Peci kratko na pek papiru puslice željene velicine, oko desetak minuta na 150 stepeni.

Umutiti sve sastojke za fil, pa mazati prohladjene puslice, a gore stavljati orah (ne moraju biti celi kao na slici).

## **Savet**