Pužici sa maslinama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Testo

- **600 g**brašna tip 400
- **3 dl**mleka
- **2**žumanceta
- **150 g**margarina ili putera
- **pola kockice**kvasca
- **1 kašicica**soli
- **1 kašicica**šecera

Fil

- **200 g**sira po izboru
- **100 g**crnih maslina bez koštica

Premaz

- **2**belanca
- **1 kašicica**aleve paprike
- **2 kašike**sira

Priprema

Kvasac razmutiti u malo vode, pa dodati šecer i nekoliko kašika brašna i ostaviti da naraste. Kada naraste umesiti testo sa svim sastojcima osim margarina i žumanaca. Omekšan margarin umutiti sa žumancima.

Kada testo naraste, razviti ga u obliku pravougaonika i premazati umucenom smesom od margarina i žumanaca. Presaviti ga nekoliko puta i premazati. Ostaviti da odstoji oko 20 minuta.

Dok tetso raste, umutiti fil, masline sitno iseckati i izmešati sa sirom.

Razviti testo u obliku pravougaonika i premazati filom. Uviti rolat i seci komade oko 1,5 cm. Reati u podmazan pleh ili na pek-papir.

Od navedenih sastojaka, umutiti premaz. Prvo dobro umutiti belanca, pa dodati sir i papriku. Ako sir nije dovoljno slan, dodati i malo soli i po želji origano. Premazati pužice i ostaviti ih da odstoje oko 10 minuta.

Peci u zajegrejanoj rerni na 150 stepeni desetak minuta, pa pojacati na 170 stepeni i peci dok ne porumene.

Savet