

Pužici sa sirom (2)



težina: **srednje**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Za tijesto:

- **1 kg** brašna
- **2** jajeta
- **1 kašičica** soli
- **1 šoljica** ulja
- **1** kvasac
- **400 ml** mlijeka
- **100 ml** mlake vode
- **2 kašike** jogurta

Za fil:

- **1** jaje
- **200 g** sitnog sira
- **200 g** margarina
- **100 g** milerama
- **1 kašičica** soli

Priprema

Umutiti jaja, dodati sve sastojke i kvasac prethodnu istopljen u mlijeku. Ostaviti da podože.

Podošlo tijesto podijeliti na dva dijela.

Rastanjiti tijesto i premazati margarinom pa filom (od sira, milerama, jajeta).

Umotati u rolat i sjeci na kolutove debljine 2 cm. Posuti susamom ili kimom. Peci u rerni.

Izvaditi kad porumene.

Savet

Poželjno prekriti mokrom krpom i ostaviti ih tako 20-ak minuta.