

Pužici sa pecenom paprikom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Testo:

- **700 g** brašna tip 400
- **3,5 dl** mleka
- **1 dl** ulja
- **2 kašice** šećera
- **1 kašica** soli, ili po ukusu
- **1/3 kockice** kvasca
- **1/2** margarina

Fil:

- **3** pecene paprike
- **300 g** feta sira ili nekog drugog po izboru

Premaz:

- **3 kašice** ajvara
- **2 kašice** kisele pavlake

Priprema

Umutiti kvasac uobicajeno i ostaviti da naraste. Brasno prosejati, izmešati so, a nakon toga sipati kvasac ulje i mleko. Umesiti testo. Ostaviti da odstoji oko sat vremena. Testo podeliti na dva dela i razviti dva pravougaonika što tanje. Premazati rastopljenim margarinom. Presavijati nekoliko puta i premazivati. Ponovo razviti u oblik

pravougaonika, tanko, pa premazati margarinom. Paprike iseckati na manje komade, pa posuti preko testa, a takoe izmrviti sir. Uviti rolate. Seci oko 2 cm debljine. Premazati ajvarom i pavlakom koje ste prethodno dobro izmešali. Ostaviti da odstoji oko sat vremena. Peci 25 minuta na 150-170 stepeni.

Savet