

Pužici



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** brašna
- **2,5 dl** jogurta
- **1 dl** vode
- **0,5 dl** ulja
- **1** kvasac
- **1 kašika** šećera
- **1 kašičica** soli
- **1** belance

Fil I:

- **200 g** feta sira
- **2 kašike** pavlake
- **50 g** pecenice

Fil II:

- **100 g** šunke
- **100 g** pilecih prsa
- **100 g** kackavalja
- kecap

Za premazivanje:

- 1 žumance
- 2 kašike mleka
- 50 g margarina
- susam za posipanje

Priprema

U mlaku vodu sa kašikom šećera i kašičicom brašna staviti kvasac da nadoe. U ciniju za mešenje sipati deo brašna, so, ulje, belance i nadošao kvasac, pa mesiti u početku varjačom. Zatim uz dodavanje ostatka brašna i smlacenog jogurta umesiti testo i ostaviti ga 30 minuta na toplom da nadodje. Za to vreme pripremiti filove. Za prvi fil sitno iseckati pecenicu i dodati je u izgnjecenu fetu pomešanu sa pavlakom. Za drugi fil sitno iseckati šunku, pileca prsa i kackavalj. Uskiso testo podeliti na 16 jufkica. Svaku jufkicu rasklagijati i premazati sa filom. Osam jufkica premazati sa filom I, a osam sa filom II. Pre nanošenja fila II jufkice premazati sa malo kecapa. Svaku jufkicu urolati, pa uviti u oblik pužica. Gotove pužice slagati u obložen pleh, pa ih ostaviti još 20 minuta da odmaraju. Za premazivanje umutiti žumance sa mlekom, pa premazati pužice, posuti ih susamom i preliterati sa otopljenim margarinom. Rernu zagrejati na 200 C. Staviti pužice da se peku oko 35 minuta.

Savet