Pita pužici

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje**kora za pitu

Za fil:

- **3**jajeta
- **6 velikih kašika**brašna
- **300 ml**mleka ili jogurta
- **150 ml**ulja
- **1 kašicica**šecera
- **1 kašicica**soli
- **100 ml**tople vode
- **1**kvasac
- **1**prašak za pecivo

Za nadev:

- **300 g**sitnog sira
- **malo** spanaca

Priprema

U vodu staviti kašicicu šecera, kvasac, 2 velike kašike brašna i ostaviti da kvasac naraste. Dok kvasac raste umutiti jaja, dodati 4 velike kašike brašna, prašak za pecivo, so i izmešati da nema grudvica. U to sipati mleko

(ili jogurt), ulje i nadošli kvasac i sve lepo sjediniti kašikom. Svaka kora se obilno maže ovim pripremljenim filom, a na pocetak kore staviti nadev. Uviti kao palacinku i formirati pužice.

Pužice reati u nauljeni pleh, i svaki pužic premazati ostatkom fila. Peci u zagrejanoj rerni na temperaturi od 250 stepeni prvih 10-15 minuta, a onda smanjiti na 180 stepeni.

Savet

Pužii su fenomenalni! :) Toplo ih preporuujem jer izgledaju kao da su pravljeni od sukanih kora. Ja sam za nadev koristila sir i spana, ali možete ih praviti i sa peurkama, šunkom... Prijatno!