

## ***Pužici sa sirom i salamom***



težina: **srednje**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- **500 g** brašna
- **1 dl** ulja
- **2** jajeta
- **2 dl** mleka
- **1/2 paketic** kvasca
- **1 kašičica** šećera
- **1 kašičica** soli

#### **Za fil:**

- **200 g** sitnog sira
- **100 g** salame
- **2** jajeta
- **mal** ulja

### **Priprema**

U mlako mleko stavite šećer i kvasac. Kad nado?e dodati ostale sastojke, pa zamesiti meko testo.

Ostaviti da nado?e da se smesa udvostruci, pa premesiti i ostaviti da stoji još jedno pola sata.

Nadošlo testo razviti i premazati folom od jaja, sira i iseckane salame. Urolati i seci pužice.

Pužice poslagati u tepsiju koju ste premazali uljem. Peci ih na temperaturi od 200 stepeni dok ne dobiju zlatno-braon boju.

## **Savet**