

Pizza pužici (2)



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** mleka
- **50 g** maslaca
- **1 kašičica** praška za pecivo
- **300 g** brašna

Fil:

- **150 g** šunke
- **100 g** kackavalja
- origano
- kecap
- pavlaka

Priprema

Sve sastojke za testo dobro umesiti. Treba da se dobije glatko testo, da se ne lepi za prste i rubo cinije.

Testo staviti na radnu površinu posutu brašnom. Razvuci testo, namazati filom, saviti u rolat. Iseci rolat na 12 komada. Premazati pužice sa jednim žumancetom i posuti susamom. Peci u prethodno zagrejanj rerni na 200 C oko 20 minuta. Prijatno!

Savet

Fil može po želji (šunka, kakavalj, peurke, keap, pavlaka...)