

## ***Pužici sa blitvom***



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za fil:**

- 2 jajeta
- 150 ml jogurta
- 100 ml kisele vode
- 200 g sira
- 1/2 kasice praška za pecivo
- 60 ml ulja
- 100 g blitve

#### **Ostalo**

- 12 kora za pitu
- susam

### **Priprema**

Penasto umutimo jaja. Zatim dodamo jogurt i kiselu vodu. Sve lepo sjedinimo.

Sir izmrvimo viljuškom i umešamo u fil. Dodamo prašak za pecivo i ulje. Sjedinimo smesu.

Blitvu operemo, sitno iseckamo i dodamo u fil. Sve dobro promešamo.

Uzimamo po jednu kori i filujemo je sa par kašika pripremljenog fila. Koru uvijemo u rolat i zatim napravimo

pužica.

Uvijene pužice stavljamo u kalup za mafine koje smo prethodno premazali ulje.

Pužice prelijemo sa po malo fila ukoliko je ostao i pospemo susamo,

Pecemo u već zagrejanj rerni na 180C oko 25-30 minuta.

### **Savet**

Fil može biti sa spana?e, zeljem, šunkom po vašem ukusu. Ukoliko sir nije dovoljno slan fil možemo dodatno posoliti. Prijatno.