

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** gsira
- **1/2** kasice prška 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 filijuemo 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 vec zagrejanoj rerni na 180C oko 25-30 minuta.

Savet

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