

Puslice sa makom i orasima



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Testo

- 4 belanceta
- 4 ravne kašike brašna
- 3 kašike mlevenog maka
- po potrebi, biber

Fil

- 200 g krem maslaca
- 100 g sira sa plavim plesnima
- po potrebi peceni orasi
- po potrebi beli luk, svez ili u prahu
- po potrebi biber

Priprema

Umutiti belanca sa malo soli. Kada se cvrsto umute, dodati mak i brašno i lagano izmešati. Peci kratko na pek papiru puslice željene velicine, oko desetak minuta na 150 stepeni.

Umutiti sve sastojke za fil, pa mazati prohladjene puslice, a gore stavljati orah (ne moraju biti celi kao na slici).

Savet