

## **Bule (pužici)**



težina: **lako**

za: **48** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **250 ml** mleka
- **1/2 pak**lesvežeg kvasca
- **3 kašike (supene)** brašna
- **1 kašika (supena)** kristal šecera
- **250 g** margarina
- **4-6 kesic** cimeta
- **2-3 kašike (supene)** kristal šecera
- **700 g** brašna
- **1** jaje za premazivanje

### **Priprema**

U 1 /2 l mlakog mleka umešati 1 kašiku šecera i pola pakle kvasca. Dodati 3 kašike brašna i ostaviti da naraste. U 700 g brašna umešati ovu smesu (mleko sa kvascem). Mesiti i kad je umešeno podeliti u 3 jufke. Kad narastu razvaljati svaku u obliku pravougaonika. Posuti šecerom (2-3 kašike kristal šecera), zatim cimetom (2 kesice). Svaki pravougaonik oblikovati u rolat i seci na kolutove debljine 1.5 cm. Položiti ih u podmazan pleh, premazati umucenim jajetom i cimetom i ostaviti da naraste. Postupak ponoviti i sa ostale 2 jufke. Peci na 200 C oko 20 minuta u zagrejanoj rerni.

### **Savet**

Bule su veoma ukusne i izdašne i vrlo se jednostavno i brzo spremaju! Probajte i Vi i uverite se, ne?ete se pokajati!!!