

Pužici sa cvarcima i makom



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2,5 dlmleka**
- **1 dlulja**
- **1 kašicicašecera**
- **1 kašicicasoli**
- **1kvasac**
- **250 gcvaraka**
- **1pavlaka**
- **1žumance**
- **1 celo**jaje
- **malomaka**

Priprema

Mleko ugrijte da bude mlako, stavite kvasac, šecer i malo brašna. Da sve to naraste. Kad nadoe kvasac stavite ulje, so i brašno. Pavlaku, cvarke i žumance izmešajte. Kad testo naraste oklagijom razvite koru da bude ni tanka ni deblja. Premazi preko razvijene kore pavlaku sa cvarcima umotati kao rolat. Secite i premazite preko jajem i stavite malo maka.

Savet