

Slani pužici



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **200** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** brašna
- **4 dl** mleka
- **2 dl** jogurta
- **2 dl** ulja
- **1** jaje
- **1** kvasac
- **1** prašak za pecivo
- **3 kašice** soli
- **1 kašica** šećera
- **120 g** margarina

Za premazivanje:

- **1** jaje

Za posipanje:

- mak, susam, laneno seme

Priprema

Mlako mleko, šećer, kvasac pomešati i ostaviti 10 minuta. U vanglici sipati oko 800 g brašna, dodati prašak za pecivo, so, ulje, jaje, jogurt, sipati kvasac. Zamesiti meko testo, ostaviti sat vremena da naraste. Istanjiti testo na

pola cm debljine.

Vaditi vekom kažom krugove. Razvuci rukama testo i zaseci skalperom linije, voditi racuna da se ne raseku krajevi testa. Premazati margarinom. Urolati i zaviti u formu puža.

Ostaviti na toplom oko 30-45 minuta, premazati umucenim jajetom i posuti semenjem po izboru. Peci oko 20 minuta na 220 stepeni.

Savet