

## **Pužici sa makom**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **35** min

### **Sastojci**

#### **Za tijesto:**

- **750 g** brašna
- **1 kockica** kvasca
- **2 kašike** ulja
- **2 žumanceta**
- **3 kašike** šecera
- **4 dl** mlijeka
- **malosoli**
- **1 kašica** šecera

#### **Za nadjev:**

- **120 g** margarina
- **5 kašika** šecera u prahu
- **170 g** mljevenog maka

#### **Za preliv:**

- **2,5 dl** mlijeka
- **2 vanilin** šecera
- **4 kašike** šecera

### **Priprema**

Kvasac rastopiti u mlakom mlijeku sa po kašicicom šecera i brašna i ostaviti da nadoe. Polovinu brašna pomiješati sa preostalim šecerom, dodati ulje, žumanca i nadošli kvasac (i posoliti po ukusu). Zamijesitu tjesto, dodavajuci preostalo brašno. Ostaviti da nadoe.

Nakon toga, rastanji oklagijom i tjesto premazati omešanim margarinom, koji je pomiješan sa šicerom u prahu, pa posuti mljevenim makom. Tjesto urolati i isjeci na kolutove, debljine oko 2 cm. Kolutove reati u pouljen pleh i peci u zagrijanoj rerni.

Za to vrijeme staviti da provri 2,5 dl mlijeka sa šicerom i vanilin šicerom. Pred kraj pecenja pužice izvaditi i preliti ih slatkim mlijekom, a potom ih još malo vratiti u rernu.

### **Savet**