

Pužici (2)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Testo:

- **1 kockica** kvasca
- **5 dl** mleka
- **1 kašičica** šecera
- **1 kg** brašna
- **2 šoljice od crne kafe** ulja
- **2 kašičice** soli

Fil:

- **200 g** margarina
- **1 kašičica** soli
- **3** žumanca

Priprema

Kvasac potopiti u pola litre mlakog mleka sa kašičicom šecera. Kad nadoe, dodati ulje i so pa umesiti testo postepeno dodavajući brašno. Ostaviti testo da odmori 20 minuta.

Nadošlo testo podeliti na 3 jufke, svaku razviti što više i filovati sledecim filom: umutiti margarin sa žumancima i posoliti. Nafilovanu jufku uviti u rolat (bice 3 rolata). Seci pužice debljine prsta, reati ih u podmazan pleh i ostaviti da još malo narastu. Pre pečenja pužice premazati umućenim belancima i po želji posuti susamom. Ispeci.

Savet