

Mak pužici



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Za testo:

- **350 g**brašna
- **2 kašicicesuvog** kvasca
- **3/4 kašicicesoli**
- **2 kašikešecera**
- **1 kašicicasitno** narendane limunove korice
- **1 šoljicaulja**
- **1 šoljamleka**
- **1jaje**

Fil:

- **200-250 gm**levenog maka
- **4-5 kašikašecera**
- **oko 1 dl**vrelog mleka
- **malocimeta**

Za premaz:

- **1jaje**

Priprema

Od navedenih sastojaka umesiti meko testo, dodajuci postupno toplo mleko... Ostaviti na toplom da raste. Za to

vreme pomešati mleveni mak sa šećerom i cimetom i dodajuci mu vrelo mleko da se napravi kompaktna masa koja se lako maže.

Naraslo testo istresti na radnu površinu, pa odvajati loptice velicine pesnice i razvuci oklagijom. Premazati uljem i na jednu polovinu naneti fil, a onda preklopiti drugim delom. Blago preci oklagijom da se ivice lepo sljube.

Nožem seci trakice testa.

Svaku trakicu rukama uvrnuti u spiralu.

Spirale motati u obliku puza i reati u namašcen pleh. Isto uraditi i sa preostalim testom. Ostaviti puzice da odmaraju, premazati ih umucenim jajetom i peci dok ne dobiju finu, zlatnu boju.

Savet

Koliina maka koji ete koristiti je proizvoljna..