

Slani pužici (3)



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g** brašna
- **5 dl** mleka
- **40 g** kvasca
- **3 kašičice** šećera
- **1 šoljica** ulja
- **250 g** margarina
- **3** žumanceta
- **3 kašičice** soli
- **3** belanceta

Priprema

Brašno staviti u dublju posudu, na sredini napraviti udubljenje, nadrobite kvasac, stavite 1 kašičicu šećera, dodajte malo mlakog mleka, promešajte i ostavite nekoliko minuta da kvasac naraste. Dodajte ulje, ostali šećer i toplo mleko i zamesite glatko testo. Malo pobrašnite, pokrijte krpom i ostavite ga da miruje sat vremena. Kada je testo naraslo, prebacite ga na pobrašnjenu radnu površinu i rastanjite oklagijom. Potom ga premažite sa 3 žumanceta, margarinom i 3 kašičice soli, koje ste prethodno izmiksali. Prerežite na pola i umotajte kao rolat. Rolate secite na manje pužice, stavite u pleh preko papira za pečenje, premazite ih preostalim belancima, pospite makom i pecite oko 10 minuta na 200 C.

Savet