

## ***Pužici sa majonezom***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **10** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 5 dl jogurta
- 1 sveži kvasac
- malo šecera
- 250 g margarina
- po ukusu soli
- oko 1 kg brašna
- 150 g majoneze

### **Priprema**

U ciniji izmrviti kvasac, dodati malo šecera, brašna i mlakog jogurta, ostaviti oko 10 minuta. U vanglicu staviti polovinu brašna, dodati nadošli kvasac, preostali jogurt, margarin, so i zamesiti testo postepeno sipajući brašno po potrebi. Ostaviti da odstoji oko 45-60 minuta, zatim razviti, premazati polovinom majoneza, urolati i seci pužice. Poreati u nauljen pleh premazati preostalim majonezom i peci na 200 C, oko 35 minuta.

### **Savet**

Ja sam koristila majonez sa ukusom slanine mada može i običan.