

Okrugli žu žu



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **3 šoljice (od kafe srednje velicine)** hladne vode
- **2 šoljice** ulja
- **1 kašika** soli
- **250 g** margarina (za premaz testa)
- brašno

Za premazivanje i posipanje:

- **4-5 kašika** posnog majoneza
- **po potrebi** susam

Priprema

Sjediniti vodu, ulje, so i brašna toliko koliko je potrebno da se ne lepi za ruke. Smrznuti margarin podeliti na tri dela. Rastanjiti testo, na njega narendati 1/3 margarina, preklopiti testo na sve cetiri strane ka unutra, pa sacekati 30 minuta. Ponoviti postupak još dva puta. Posle treceg puta rasklagijati testo i seci žu-žu, ja sam koristila malu cašicu za rakiju. Premazati majonezom (može i jajetom), posuti susamom i peci 15-20 minuta na 220 C.

Savet

Ukusni su i sledei dan, ni malo se ne osuši testo.