

Žu žu



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **1** jaje
- **150 g** margarina
- **1,5 dl** ulja
- **50 ml** mleka
- **50 ml** ulja
- **50 ml** majoneza
- **malosusama**
- **1 kesica** praška za pecivo
- **2 kašičice** soli

Priprema

Umutimo jaje sa solju. Dodamo brašno, ulje, mleko, vodu i prašak za pecivo. Zamesimo meko testo. Podelimo testo na 6 loptica. Svih 6 razvucemo najtanje moguće.

Na 5 stavimo seckani margarin.

Poreamo ih jednu na drugu. Da gore bude ona bez margarina. Razvucemo najviše što možemo.

Secemo modlom žu žu i reamo ih na pleh na foliju ili pek papir.

Premažemo ih majonezom i pospemo susamom.

Pecemo ih u rerni dok ne porumene. Oko 15-20 minuta na 250 stepeni.

Savet