

## **Mlecni pužici**



težina: lako

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **6žumanca**
- **500 g**brašna
- **1 kockakvasca**
- **2 kašike**šecera
- **100 g**suvog groža
- **50 g**mlevenih lešnika
- **1,5 l**mleka
- **250 g**margarina
- **200 g**šecer u prahu
- **2 kesice**vanilin šecera
- **3 kašike** šecera
- **200 ml**tople vode

### **Priprema**

Staviti kvasac u malo (od potrebne kolicine) vode, da uskisne. Onda ga pomešati sa brašnom dodati žumanca, 2 kašike šecera, i ostatak vode. Zamesiti testo. Ako je potrebno dodati još brašna da se umesi glatko testo. Testo podeliti na dva dela i ostaviti da naraste. Za to vreme izmutiti margarin sa šecerom u prahu. Podeliti ga na dva jednakaka dela za dva testa.

Testo razvuci što tanje pa ga premazati margarinom, posuti sa 50 g suvog groža i 25 g lešnika. Uviti testo u rolat. Isto ponoviti i sa drugim testom. Zatim oba rolata iseckati na parcice. Poreati ih u podmazan pleh (bez papira) i staviti da se pece. Za to vreme staviti mleko sa vanilin šecerom i 3 kašike kristal šecera da provri. Kada su pužici do pola peceni, tek kada pocnu da rumene izvaditi tepsi iz rerne, prelitи vrucim mlekom, pa vratiti da se pece koliko je potrebno da se lepo ispeku. Kada je gotovo izvaditi iz rerne i ostaviti da se dobro ohlade i upiju mleko.

### Savet