Pužici sa prazilukom i kobsicama



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kocka**kvasca
- **1 kg**brašna
- **300 ml**vode
- **200 ml**mleka
- **50 g**margarina
- **2 kašicice**soli
- **1 kašika**šecera
- **1**jajete
- **1**praziluk
- **2**dimljene kobasice
- **3 kašike**ulja
- **180 ml**pavlake
- **1**jaje za premazivanje

Priprema

Staviti kvsac u malo tople vode da uskisne. Pomešati polovinu brašna, mleko, jaje, so, šecer, margarin pa dodati nadošli kvasac. Dodati ostatak brašna i ostatak vode. Umesiti glatko testo. Ostaviti na toplom mestu 30 minuta da se udvostuci. Za to vreme iseckati sitno praziluk u kobasice. U tiganj sipati ulje pa kada se ugrejalo dodati

praziluk i kobasice. Pržiti oko 5 minuta, skloniti sa vatre da se ohladi.

Kada se testo udvostrucilo premešiti ga pa ga podeliti na dva dela. Razviti prvi deo testa oklagijom sto je tanje moguce, premazati ga polovinom pavlake. Rasporediti polovinu fila pa uviti u rolat. Iseci pužice sirine oko 2 cm pa poreati u pleh obloženim papirom za pecenje. Isto ponoviti sa drugim delom testa.

Umutiti jedno jaje pa cetkicom premazati pužice. Ostaviti još desetak minuta u tepsiji pa staviti u zagrejanu rernu da se peku.

Savet