

## \*Puževi\*



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **70 min**

## Sastojci

### Potrebno je:

- **400 g**brašna
- **1/2 kockice**kvasca
- **1 kašicica**šecera
- **1 kašicica**soli
- **1 dl**vode
- **1,5 dl**mleka
- **1 dl**maslinovog ulja
- **1 jaje**
- **1 jaje** (za premazivanje)

## Priprema

U mlaku vodu dodajte kvasac i šecer. Brašno prosejte i dodajte so, ulje, jaje, razmuceni kvasac i mleko. Zamesite testo i ostavite na toplom da stoji, da se udvostruci. Nadošlo testo premesite.

Odvajajte komade testa, od njih napravite dugacke valjke, a valjke oblikujte u puževe.

Poreajte u namazan pleh i premažite umucenim jajetom. Ostavite da stoji još desetak minuta.

Za to vreme ukljucite rernu na 250 stepeni. Odstojale puževe pecite u zagrejanoj rerni dok ne porumene.

Pecene puževe pokrijte krpom da malo omekšaju...i poslužite.

**Savet**