

Pužici sa cvarcima



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **35 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** brašna
- **2** **caše** jogurta
- **200 ml** mleka
- **1** kvasac
- **2** jajeta
- **1 kašicica** šećera
- **1 kašicica** soli
- **1,5** **čaš** ulja
- **oko 300 g** cvaraka
- **1** margarin
- **1** jaje

Priprema

Izmrviti kvasac u mlako mleko, dodati malo brašna, sjediniti i ostaviti da naraste. U polovinu brašna sipati jogurt, jaje, so, ulje, i dodati nadošao kvasac. Varjacom promešati, sjediniti sve sastojke dobro. Dodati preostalo brašno i umesiti glatko testo. Ostaviti testo u kesu pa u frižider da nadoe jedno 4 sata, ili još bolje da prenoci.

Margarin staviti da omekša podeliti na 4 jednaka dela. Jedan deo dodati u cvarke u samleti sve u blenderu.

Kada je testo naraslo, podeliti ga na 4 loptice. Razvuci jednu lopticu, premazati delom margarina koji smo predhodno podelili. Pa sledecu lopticu razvuci staviti preko prve i nju premazati, pa isto uraditi sa cetvrtom. Razvuci testo do željene debljine.

Pa premzati samlevenim cvarcima sa margarinom. Uviti u rolat. Ja sam testo pre rolanja presekla na dve dela, i dobila dva rolata... da bi pužici bili manji. Seci rolat i reati u podmazan pleh, premazati umucenim jajima.

Peci na 220 C, kada narastu smanjiti na 180 C. Peci oko 20 minuta.

Posuti susamom ili kimom po ukusu.

Savet