

Žu-Žu sa cvarcima



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kockice** kvasca
- **250 ml** mleka
- **250 ml** vode
- **2** jaja
- **1 kašicica** šecera
- **2 kašike** soli
- **250 g** sala
- **350 g** cvaraka
- **po potrebi** brašno

Priprema

U mlako mleko izmrviti kvasac, sipati šecer i ostaviti da naraste. U vanglu za mešenje sipati narasli kvasac, jaja, so, vodu i postepeno dodavajuci brašno umesite meko i glatko testo. Salo i cvarke posebno sameljite i podelite na 5 delova. Postupak: Testo razvucite u pravougaonu plocu debljine prsta, premažite delom sala i pospite mlevenim cvarcima. Preklopите ga kao pismo i ostavite da odstoji 10 minuta. Postupak ponovite još 4 puta. Poslednji put testo razvijte u pravougaonu plocu debljine dva prsta i malom cetvrtastom modlicom vaditi žu-žu. Pecite na 200 C dok ne porumene.

Savet