Pužici sa suvim grožem



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**brašna
- **200 ml**toplog mleka
- **1**jaje
- **50 g**margarina
- **1/3 paketica**svežeg kvasca
- **1,5 kašikica**soli
- **1,5 kašikica**šecera
- **150 g**suvog groža
- **1**pomorandža - rendana kora
- **3 kašike**meda
- **po ukusu**cimet

Priprema

Razmutite kvasac, pola kašicice šecera i pola kašicice soli u mleko i ostavite da ostoji 10 minuta. U posudu za mešenje sipajte brašno, margarin, jaje, kašikicu soli, kašikicu šecera i na kraju kvasac.

Umesite glatko, ne lepljivo testo koje se odvaja od posude. Po potrebi dodajtemalo vode ili brašna dok se ne dobije željeno testo. Zatim ga izvadite na radnu površinu i dobro umesite (tri cetiri minuta). Formirajte jufku pa testo vratite u posudu, pokrijte krpom i ostavite da narasta 30 minuta.

Na radnoj površini premesite testo pa razvucite oklagijom u pravougaonik 35x20 cm. Pospite grožicama, rendanom korom pomorandže i cimetom.

Zatim urolajte.

Isecite rolat od testa na širinu 1 cm.

Dobijene komade složite u pleh obložen papirom za pecenje.

Pecite u rerni 25-30 minuta.

U manjoj šerpi zagrejte med. Kad kolac bude gotov premažite ga toplim medom da se dobije slatka glazura. Služite toplo ili hladno.

Savet