

## Pamucni pužici



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **10 g** kvasca
- **1 dl** mleka
- **1 kašika** šećera
- **po potrebi** brašna
- **1** jaja
- **1 dl** ulja
- **1 kesica** praška za pecivi
- **2** žumanceta
- susam
- **2 kašice** soli
- **1 čaša** jogurta

## Priprema

U toplo mleko potopiti kvasac sa šećerom da nadoe. U ciniju izruciti malo brašna oko 300 g, dodati 1 jaje, ulje, so, jogurt, pecivo i zamesiti testo sa kvascem nadošlim. Dodavati brašno po potrebi. Ostaviti da naraste oko 30 minuta. Od testa razviti dve kore, i seci testo na kaiševe debljine 1,5 cm. Svaki kaiš uviti kao pužic i reati u podmazan pleh. Premazati žumancem i posuti susamom, pa ostavi da nadoe 10 minuta. Peci u zagrejanj rerni na 220 C da porumene.

## Savet

Sluziti tople kao predjelo.