

Pužici sa džemom



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 350 g** brašna
- **180 ml** kisele pavlake
- **50 g** masti
- **50 g** šecera
- **1 kašičica** praška za pecivo

Fil:

- **po potrebi** džem od šljiva
- **po potrebi** džem od jabuka

Priprema

Brašno pomešati sa praškom za pecivo, dodati mast, pavlaku, šecer i prstohvat soli. Umesiti glatko testo. Testo razvuci oklagijom i jednu polovinu premazati džemom od šljiva, a drugu džemom od jabuka. Uviti u rolat i oštrom nožem seci pužice debljine prsta. Pužice reati u dobro podmazan pleh i peci na 200 C oko 20 minuta.

Savet