

## ***Menaž jelka***



težina: **lako**

za: **4** osoba

време priprave: **60** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **500 g** brašna
- **1** jaje
- **100 g** omekšalog margarina
- **2,5 dl** mleka
- **1 kockica** sirovog kvasca
- **1 kašičica** secera
- **1 kašičica** soli
- **50 g** čokolade
- Za posipanje:
- šećer u prahu

## **Priprema**

Kvasac razmutite sa šećerom i malo mleka. Brašno prosejite i dodajte so. U brašno dodajte jaje, omekšali margarin, preostalo mleko i kvasac. Zamesite testo i ostavite da odstoji da se udvostruci.

Testo podelite na dva dela i oklagijom rastanjite na duži pravougaonik. Rastanjeno testo pospite sa rendanom čokoladom.

Zatim testo urolajte.

Isecite na jednake delove oko 1-1,5 santimetar, tako da dobijete pužice.

Od isecenih delova testa oblikujte jelku.

Jelku stavite da se pece u zagrejanoj rerni na 250 stepeni oko 20 minuta ili dok ne porumeni.

Pecenu jelku pospite šecerom u prahu.

### **Savet**