

Lešnik pužici



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **20 g** kvasca
- **250 ml** vode
- **4 kašike** šećera
- **500 g** brašna
- **80 g** margarina

Za fil:

- **100 g** mlevenog lešnika
- **po želji** šećera
- **malocimeta**

Priprema

U ciniju uliti vodu, izmrviti kvasac, dodati šećer, otopljen margarin i promešati. Uz postepeno dodavanje brašna umesiti testo. Ostaviti na toplom mestu da naraste.

Nadošlo testo razvuci u pravougaonik posuti mlevenim lešnikom, šećerom po želji i cimetom. Uviti u rolat. Makazama seci parcad oko 1 cm širine i reati u pleh obložen pek papirom, polegnuto da stoje. Peci na 200 C da blago porumeni. Ohlaene posuti šećerom u prahu.

Savet