

## ***Posni pužici sa jabukama***



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

### **Sastojci**

#### **Testo:**

- **2,5 dl** mlake vode
- **1/2 kocke** kvasca
- **1/2 dl** ulja
- **1 kašica** casoli
- **1 Kašica** cicašecera
- **oko 600 g** brašna

#### **Fil:**

- **100 g** posnog margarina
- **150 g** žutog šecera
- **1 kesica** cimeta
- **2 jabuke**

#### **Preliv:**

- **100 g** šecera u prahu
- **1 kašika** aromе vanile
- **2-3 kašike** emleka
- **2-3 kašike** otopljenog posnog margarina

### **Priprema**

Kvasac i šecer staviti u mlaku vodu da kvasac nadoe. Zatim dodati ostale sastojke i umesiti glatko testo. Ne previše tvrdo. Ostaviti da odstoji nekih pola sata.

Jabuku izrendati i ocediti od soka. Šecer i cimet pomešati.

Razvuci testo u pravougaonik. Premazati sa omekšalim margarinom i preko rasporediti šecer i cimet pa preko toga jabuke.

Uviti u rolat pa seci na 15 delova.

Preati u podmazan pleh i svaki pužic premazati sa još malo margarina. Ostaviti 30 minuta da topлом da narastu pa peci u zagrejanoj rerni na 180 stepeni 20-25 minuta.

Za preliv, šecer u prahu pomešati sa mlekom pa dodati vanilu i istopljen margarin da dobijete lepu glatku masu.

Pecene vrnce pužice preliti sa kašikom preliva.

## **Savet**