

## *Lisnati puž*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 700 g brašna
- 3 jaja
- 2 žumanca
- 2 kašičice šecera
- 2 kašičice soli
- 50 g kvasca
- 1 dl mlake vode
- 1 čaša kiselog mleka
- 150 g margarina za premazivanje
- susam za posipanje

### **Priprema**

Lisnati puž: 700 g brašna, 3 jaja, 2 žumanca, 2 kašičice šecera, 2 kašičice soli, 50 g kvasca, 1 dl mlake vode, 1 čaša kiselog mleka, 150 g margarina za premazivanje, susam za posipanje.

Od navedenih sastojaka umesiti testo i ostaviti da naraste. Naraslo testo premesiti, razviti u krug i premazati margarinom. Uviti kao štrudlu i smotati u krug.

Premazati sa umucenim belancetom i posuti susamom. Peci na 200 stepeni 45 minuta.