

Zoricini pužici



Sastojci

Testo:

- 300 g brašna
- 2 žumanceta
- 2 dl mleka
- 1/2 kockice svežeg kvasca
- 100 g margarina
- 150 g šecera

Sirup:

- 1/2 l mleka
- 2 vanilin šecera
- 6 kašika šecera

Priprema

Testo: Kvasac i kašiku šecera staviti u toplo mleko i kada se kvasac digne, zamesiti sa brašnom i žumancima. Testo ostaviti oko 10 minuta da se odmori.

Kada se testo odmorilo, razviti ga oklagijom i premazati sa umucenim margarinom i šecerom.

Namazano testo uviti kao rolat i seci 2 cm debljine, staviti u podmazan pleh, da se odmori oko 1 sat.

Kada se pužici odmore, staviti da se peku.

Kada su do pola peceni preliter ih pripremljenim sirupom: Na svaki pužic 3-4 kašike i nastaviti peci na temperaturi od 200 stepeni.

Sirup: Mleko i vanil-šecer kuvati, uz povremeno mešanje, dok se ne dobije sirup.