

Posni pužici - ružice



Sastojci

Testo:

- 400 g pšenice brašna
- 200 g kukuruznog brašna
- 1 kašičica soli
- 40 g kvasca
- oko 3 dl sojinog mleka
- 1 kašičica šećera
- 0,5 dl ulja
- 70 g margarina

Nadev:

- 1 srednja glavica crnog luka
- 1-2 cene belog luka
- 2 šargarepe
- 50 g celera
- 200 g vrganja (pecurki)
- 2 kisela krastavica
- 1 kašičica soli
- 1 kašičica bibera
- 1 kašičica suvog biljnog začina
- 7-8 kašika ajvara
- 0,3 dl ulja (za prženje nadeva)

Posipanje:

- 0,2 dl ulja

- 50 g susama

Priprema

U mlako sojino mleko staviti 1 kašiku šecera, promešati i dodati kvasac, da nadodje.

Pomešati pšenicino i kukuruzno brašno, dodati so, ulje i razmekšali margarin, pa izruciti nadošao kvasac i zamesiti srednje meko testo.

Pokriti krpom i ostaviti testo da nadodje i udvostruci se.

Dok testo narasta, pripremiti nadev. Izrendati očišcenu i opranu šargarepu, celer i kisele krastavcice. Sveže vrganje iseci na listice, a ako su suvi potopiti ih na 5 minuta u toplu vodu i ocediti.

U šerpi sa zagrejanim uljem, propržiti vrlo sitno naseckan crni luk, da bude staklast, dodati izgnjecen beli luk, zatim dodati izrendano povrce i vrganje, pa zaciniti po ukusu.

Propržiti na umerenoj temperaturi i ostaviti da se ohladi.

Testo blago premesiti, podeliti na 4 dela, formirati loptice i ostaviti, da ponovo nadodje. Svaku lopticu razvijati što tanje, na pravougaoni oblik, debljine oko 2-3 mm.

Razvijeno testo premazati tankim slojem ajvara i po njemu rasporediti cetvrtinu hladnog nadeva.

Urolati testo po dužoj strani što priljubljenije, da ne ostanu šupljine, kako bi pužici bili kompaktniji i puniji. Kada se nafiluje poslednji rolat, seci prvi rolat, koji se za to vreme malo odmorio, na parcad širine oko 1,5 cm i svako parce redjati na pleh, koji se ne mora podmazivati, jer testo ima masnoce i neće se lepiti.

Izmedju poredjanih rolatica (pužica-ružica) ostavljati malo prostora sa svih strana, jer ce rolatici neznatno porasti pri pecenju.

Isti postupak ponavljati i sa ostala tri rolata, poštujući redosled kojim su nadevani.

Svaki pužic poprskati sa par kapi ulja, umacuci vrh viljuške u šoljicu sa uljem, a zatim sve pužice posuti susamom.

Ostaviti pužice da se odmaraju, dok se greje rerna, pa ih peci oko 30 minuta na 180 C, da malo porumene.