

## *Preliveni pužici*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 1/2 paketica kvasca
- 1 dl mleka
- 1 kašika soli
- 3 kašike šecera
- 3 žumanceta
- 1 kašicica masti
- oko 1 kg brašna
- 180 g margarina
- 180 g šecera
- 1 l mleka
- 1 vanilin šecer
- 5-7 kašika šecera (po ukusu)

### **Priprema**

Kvasac posuti sa 1 kašikom soli i 3 kašike šecera i potopiti u 1 dl mlakog mleka. Ostaviti da nadoe.

Žumanca umutiti sa mašcu, dodati uskisli kvasac i zamesiti glatko testo sa oko 1 kg brašna. Testo razviti u koru 0,5 cm debljine.

Fil: Umutiti margarin sa 180 g šecera i time premazati koru. Zatim urolati koru sa dve strane, da se dobiju dva rolata.

Seci pužice 1 cm debljine i reati u tepsiju, koja nije podmazana. Ostaviti pužice u tepsiji 30 minuta da narastu.

Peci ih u zagrejanj rerni.

Preliv: 1 l mleka zagrejati, dodati šecera po ukusu (5-7 kašika) i 1 vanilin šecer.

Pecene pužice, preliti mlekom i ostaviti da se ohlade i upiju.