

Zelandski pužici



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**brašna
- **2,5 dl**mleka
- **2 kašike**šecera
- **prstohvatsoli**
- **20 g**kvasca
- **1**jaje
- **1 dl** ulja

Za posipanje:

- **200 g**šecera
- **2 kesice**cimeta

Priprema

U mlako mleko razmutiti kvasac i šecer, dodati brašno, prašak za pecivo, ulje, razmuceno jaje, prstohvat soli. Zamesiti meko testo koje se ne lepi po površini (ukoliko je potrebno vi dodajte još brašna) ostaviti na topлом pola sata. Podeliti testo na 10-12 loptica. Svaku lopticu istanjiti na nekih 10 cm, rukama. Premazati testo sa malo vode, i umakati u mešavinu šecera i cimeta. Zaviti u formu puža, pletenicu ili ostaviti kao štapic. Ostaviti na topлом oko 15 minuta dok se ne zgreje rerna. Peci oko 20tak minuta na 220 stepeni. Služiti uz kafu, caj ili mleko. Spolja hrskavi, a iznutra savršeno meki.

Savet