

Zelandski pužici



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **2,5 dl** mleka
- **2 kašike** šećera
- **prstohvat** soli
- **20 g** kvasca
- **1** jaje
- **1 dl** ulja

Za posipanje:

- **200 g** šećera
- **2 kesice** cimeta

Priprema

U mlako mleko razmutiti kvasac i šećer, 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 toplom 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 šećera i cimeta. Zaviti u formu puža, pletenicu ili ostaviti kao štapic. Ostaviti na toplom oko 15 minuta dok se ne zagreje rerna. Peci oko 20tak minuta na 220 stepeni. Služiti uz kafu, čaj ili mleko. Spolja hrskavi, a iznutra savršeno meki.

Savet