

Pužici sa cvarcima i makom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2,5 dlmleka**
- **1 dlulja**
- **1 kašicica šecera**
- **1 kašicica soli**
- **1kvasac**
- **250 g cvaraka**
- **1pavlaka**
- **1žumance**
- **1 celojaje**
- **malomaka**

Priprema

Mleko ugrejte da bude mlako, stavite kvasac, šecer i malo brašna. Da sve to naraste. Kad nadoe kvasac stavite ulje, so i brašno. Pavlaku, cvarke i žumance izmešajte. Kad testo naraste oklagijom razvite koru da bude ni tanka ni deblja. Premazi preko razvijene kore pavlaku sa cvarcima umotati kao rolat. Secite i premazite preko jajem i stavite malo maka.

Savet