

Slani pužici



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **200** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**brašna
- **4 dl**mleka
- **2 dl**jogurta
- **2 dl**ulja
- **1**jaje
- **1**kvasac
- **1** prašak za pecivo
- **3** kašicicesoli
- **1** kašicicašecera
- **120** gmargarina

Za premazivanje:

- **1**jaje

Za posipanje:

- mak, susam, laneno seme

Priprema

Mlako mleko, šefer, kvasac pomešati i ostaviti 10 minuta. U vanglici sipati oko 800 g brašna, dodati prašak za pecivo, so, ulje, jaje, jogurt, sipati kvasac. Zamesiti meko testo, ostaviti sat vremena da naraste. Istanjiti testo na

pola cm debljine.

Vaditi vecom cašom krugove. Razvuci rukama testo i zaseci skalperom linije, voditi racuna da se ne raseku krajevi testa. Premazati margarinom. Urolati i zaviti u formu puža.

Ostaviti na topлом oko 30-45 minuta, premazati umucenim jajetom i posuti semenjem po izboru. Peci oko 20 minuta na 220 stepeni.

Savet