

Pužici sa makom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Za tijesto:

- **750 g** brašna
- **1 kockica** kvasca
- **2 kašike** ulja
- **2** žumanceta
- **3 kašike** šećera
- **4 dl** mlijeka
- **malosoli**
- **1 kašica** šećera

Za nadjev:

- **120 g** margarina
- **5 kašika** šećera u prahu
- **170 g** mljevenog maka

Za preliv:

- **2,5 dl** mlijeka
- **2** vanilin šećera
- **4 kašike** šećera

Priprema

Kvasac rastopiti u mlakom mlijeku sa po kašicom šećera i brašna i ostaviti da nadoe. Polovinu brašna pomiješati sa preostalim šećerom, dodati ulje, žumanca i nadošli kvasac (i posoliti po ukusu). Zamijesiti tijesto, dodavajući preostalo brašno. Ostaviti da nadoe.

Nakon toga, rastanjiti oklagijom i tijesto premazati omekšanim margarinom, koji je pomiješan sa šećerom u prahu, pa posuti mljevenim makom. Tijesto urolati i isjeci na kolutove, debljine oko 2 cm. Kolutove reati u pouljen pleh i peci u zagrijanoj rerni.

Za to vrijeme staviti da provri 2,5 dl mlijeka sa šećerom i vanilin šećerom. Pred kraj pečenja pužice izvaditi i preliti ih slatkim mlijekom, a potom ih još malo vratiti u rernu.

Savet