

Mak pužici



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **350** g brašna
- **2 kašičice** suvog kvasca
- **3/4 kašičice** soli
- **2 kašike** šećera
- **1 kašičica** sitno narendane limunove korice
- **1 šoljica** ulja
- **1 šolja** mleka
- **1** jaje

Fil:

- **200-250 g** mlevenog maka
- **4-5 kašika** šećera
- **oko 1 dl** vrelog mleka
- **malocimeta**

Za premaz:

- **1** jaje

Priprema

Od navedenih sastojaka umesiti meko testo, dodajući postupno toplo mleko... Ostaviti na toplom da raste. Za to

vreme pomešati mleveni mak sa šećerom i cimetom i dodajući mu vrelo mleko da se napravi kompaktna masa koja se lako maže.

Naraslo testo istresti na radnu površinu, pa odvajati loptice velicine pesnice i razvuci oklagijom. Premazati uljem i na jednu polovinu naneti fil, a onda preklopiti drugim delom. Blago precij oklagijom da se ivice lepo sljube.

Nožem seci trakice testa.

Svaku trakicu rukama uvrnuti u spiralu.

Spirale motati u obliku puza i režati u namašćen pleh. Isto uraditi i sa preostalim testom. Ostaviti puzice da odmaraju, premazati ih umućenim jajetom i peci dok ne dobiju finu, zlatnu boju.

Savet

Količina maka koji ćete koristiti je proizvoljna..