

Šareni pužici



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** brašna
- **1/2 paketa** kvasca
- **1 kašičica** šećera
- **1 dl** vode
- **1 dl** mleka
- **100 g** margarina
- **1** jaje
- **malo** soli
- narendana kora limuna
- **2-3 kašike** kakaoa

Za preliv:

- **2,5 dl** mleka
- **6 kašika** šećera

Priprema

U mlakoj vodi rastvoriti kvasac sa kašičicom šećera i ostaviti da malo nadoe. U nadošli kvasac dodajte prosejano brašno pomešano sa solju, mleko, otopljeni margarin, jaje i zamesite testo. Testo podelite na dva dela i u jedan dodajte rendanu koru limuna, a u drugi kakao i ponovo dobro umesite svaki deo testa pojedinačno. Ostavite testo da se udvostruci.

Nadošlo testo svako pojedinačno razvijte oklagijom na veci pravougaonik.

Preklopite jedno preko druge.

Urolajte i secite nožem na pužice.

Secene pužice poslažite u namazanoj tepsiji i pecite u rerni zagrejanj na 200-250 stepeni oko 20 minuta.

Za to vreme skuvajte mleko sa šecerom (da vri par minuta). Gotove pužice izvadite iz rerne i prelijte prelivom od mleka i šecera (i pužici i preliv treba da su mlaki)... i poslužite.

Savet