Slatki pužici



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**brašna
- **1**jaje
- **350 ml**mlijeka
- **100 ml**ulja
- **1 kašicica**soli
- **5 kašika**šecera
- **1 kesica**vanilija šecera
- **1 kockica**svježeg kvasca

I još:

- džem (za punjenje)
- šecer u prahu (za posipanje)

Priprema

Brašno staviti u ciniju, pa dodati jaje, ulje, mlijeko, so, šecer, vanilija šecer i izmrvljen kvasac. Sve dobro izmešati i umesiti kompaktno mekše tjesto. Ako vam je previše retko, dodajte još malo brašna ili ako je tvrdo, dodajte još malo mlijeka. Tjesto treba da se odvaja od zidova cinije i da se ne lepi za prste. Prekriti krpom i ostaviti da nadoe oko 45 minuta.

Kada je tjesto nadošlo izvaditi ga na radnu površinu, na koju ste predhodno posuli brašno i podeliti ga na nekoliko djelova. Svaki dio rastanjiti oklagijom i zaseci,kao na fotografiji, do pola. Na gornji deo testa staviti

džem i urolati u valjak. Skupiti valjak da se krajevi sastave da pecivo izgleda kao puž. Tako uraditi i sa ostalim tjestom. Ostaviti pužice još 15 minuta da odstoje u podmazanom plehu. Peci na 200 C, oko 20-25 minuta (zavisi od rerne). Pužice posuti šecerom u prahu.

Savet