

## **Slani pužici (3)**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **700** gbrašna
- **5** dlmleka
- **40** gkvasca
- **3** kašicice šecera
- **1** šoljica ulja
- **250** gmargarina
- **3** žumanceta
- **3** kašicicesoli
- **3** belanceta

### **Priprema**

Brašno staviti u dublju posudu, na sredini napraviti udubljenje, nadrobite kvasac, stavite 1 kašicicu šecera, dodajte malo mlakog mleka, promešajte i ostavite nekoliko minuta da kvasac naraste. Dodajte ulje, ostali šefer i toplu mleku i zamesite glatko testo. Malo pobrašnите, pokrijte krpom i ostavite ga da miruje sat vremena. Kada je testo naraslo, prebacite ga na pobrašnjenu radnu površinu i rastanjite oklagijom. Potom ga premažite sa 3 žumanceta, margarinom i 3 kašicice soli, koje ste prethodno izmiksali. Prerezite na pola i umotajte kao rolat. Rolate secite na manje pužice, stavite u pleh preko papira za pecenje, premazite ih preostalim belancima, pospite makom i pecite oko 10 minuta na 200 C.

### **Savet**