

Pužici sa prazilukom i kukuruznim brašnom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2** strukapraziluka
- **180 ml** pavlake
- **400 g** kukuruznog brašna
- **100 g** belog brašna
- **20 g** kvasca
- **30 g** masti
- **200 ml** vode
- **100 ml** mleka
- **2 kašičice** soli
- **1 kašičica** šećera
- **1** jajce
- **3 kašike** ulja

Priprema

Staviti kvasac u malo tople vode da nadođe. Pomešati belo i kukuruzno brašno, dodati šećer, so, mast, mleko i ostatak vode. Umesiti testo i ostaviti na toplom mestu 30 minuta da naraste.

Iseckati praziluk. Staviti u tiganj ulje i praziluk i dinstati pet minuta. Kad je gotovo sjediniti praziluk i pavlaku.

Testo razvuci u što tanji krug, pa ga premazati smesom od pavlake i praziluka.

Uviti testo u rolat.

Iseci na parcice debljine 2 cm i pore?ati u tepsiju obloženu pek papirom.

Premazati pužice izmucenim jajetom i nakon 5 minuta staviti u zagrejanu rernu da se peku 30 minuta na 180 stepeni.

Savet