

# **Nutela pužici**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

## **Sastojci**

### **Za testo:**

- **600 g**brašna
- **3 dl**mleka
- **1 dl**tople vode
- **1kvasac**
- **1 kašicicasoli**
- **1 kašikašecera**
- **1 dl**ulja
- **1jaje**

### **Za premaz:**

- **400 g**nutele
- **1jaje**

## **Priprema**

U dublji sud staviti oko 500 g brašna, dodati so, šefer i jaje. Promešati varjacom. U toplo mleko staviti 1 kašiku brašna i kvasac, ostaviti 10-tak minuta. Dodati u brašno, ulje i vodu i zamesiti, dodavati još postepeno brašna. Testo mora da bude mekano, ali ne lepljivo. Ostaviti na topлом pola sata, (može i duže) pokriti krpom. Testo treba da nadoe. Kada se testo odmorilo podeliti na 3 jufke i urolati ih rukama u hlepcice kao na slici.

Iseći na jednake šnите, neka budu velicine jajeta. Od svake napraviti lopticu.

Svaku lopticu razviti tanko oklagijom.

Staviti kašiku nutele, koja ne sme biti tvrda (ja sam teglicu stavila malo u mikrotalasnu da omekša).

Uzeti kolut sa jedne i druge strane i preklopiti. Prstima sastaviti sa svih strana.

Kada ste sastavili, stavite na sto i lagano razvaljajte oklagijom u palacinku, ne previše tanko (unutra ce se krem takoe rasporediti).

Nožem za pizzu seci kose linije po sredini palacinke. Prorezi neka budu bliže jedan drugom, manje razmake praviti, (kao na slici). Kada to uradite, okrenite palacinku na drugu stranu.

Od kraja tanko motajte u rolat.

Na kraju smotajte da bude kao pužic.

Poreajte u pleh obložen pek papirom, premažite umucenim jajetom i pecite u zagrejanoj rerni na 220 stepeni oko 15 minuta. Treba samo da porumene.

Testo je mekano, sunerasto, ukus je savršen. Veoma dekorativno pecivo.

## **Savet**