

Pužici sa prazilukom i kobsicama



težina: **srednje**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **70 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kocka** kvasca
- **1 kg** brašna
- **300 ml** vode
- **200 ml** mleka
- **50 g** margarina
- **2 kašice** soli
- **1 kašika** šećera
- **1** jajete
- **1** praziluk
- **2** dimljene kobasice
- **3 kašike** ulja
- **180 ml** pavlake
- **1** jaje za premazivanje

Priprema

Staviti kvasac u malo tople vode da uskisne. Pomešati polovinu brašna, mleko, jaje, so, šećer, margarin pa dodati nadošli kvasac. Dodati ostatak brašna i ostatak vode. Umesiti glatko testo. Ostaviti na toplom mestu 30 minuta da se udvostuci. Za to vreme iseckati sitno praziluk u kobasice. U tiganj sipati ulje pa kada se ugrijalo dodati

praziluk i kobasice. Pržiti oko 5 minuta, skloniti sa vatre da se ohladi.

Kada se testo udvostrucilo premešiti ga pa ga podeliti na dva dela. Razviti prvi deo testa oklagijom sto je tanje moguće, premazati ga polovinom pavlake. Rasporediti polovinu fila pa uviti u rolat. Iseci pužice sirine oko 2 cm pa poreati u pleh obloženim papirom za pečenje. Isto ponoviti sa drugim delom testa.

Umutiti jedno jaje pa cetkicom premazati pužice. Ostaviti još desetak minuta u tepsiji pa staviti u zagrejanu rernu da se peku.

Savet