

Pužici sa suvim grožem



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **200 ml** toplog mleka
- **1** jaje
- **50 g** margarina
- **1/3 paketa** svežeg kvasca
- **1,5 kašika** soli
- **1,5 kašika** šecera
- **150 g** suvog groža
- **1** pomorandža - rendana kora
- **3 kašika** meda
- **po ukusu** cimet

Priprema

Razmutite kvasac, pola kašičice šecera i pola kašičice soli u mleko i ostavite da ostoji 10 minuta. U posudu za mešenje sipajte brašno, margarin, jaje, kašikicu soli, kašikicu šecera i na kraju kvasac.

Umesite glatko, ne lepljivo testo koje se odvaja od posude. Po potrebi dodajte malo vode ili brašna dok se ne dobije željeno testo. Zatim ga izvadite na radnu površinu i dobro umesite (tri četiri minuta). Formirajte jufku pa testo vratite u posudu, pokrijte krpom i ostavite da narasta 30 minuta.

Na radnoj površini premesite testo pa razvucite oklagijom u pravougaonik 35x20 cm. Pospite grožicama, rendanom korom pomorandže i cimetom.

Zatim urolajte.

Isecite rolat od testa na širinu 1 cm.

Dobijene komade složite u pleh obložen papirom za pečenje.

Pecite u rerni 25-30 minuta.

U manjoj šerpi zagrejte med. Kad kolac bude gotov premažite ga toplim medom da se dobije slatka glazura. Služite toplo ili hladno.

Savet