

## Žu-žu sa cvarcima



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

### Sastojci

#### Za testo:

- **1** kockakvasca
- **250 ml** mlake vode
- **1** šoljica ulja
- **2** jajeta
- **1** kašičica soli
- **300 g** cvaraka
- **po potrebi** brašna

#### Za premazivanje testa:

- **1** margarin

### Priprema

Kvasac razmutiti sa mlakom vodom i ostaviti da nadođe. Nakon kvascu dodati ulje, jaja, so i cvarke (ja sam ih samlela u secku), dodati brašna da se zamesi testo koje se ne lepi.

Testo odmah razvuci oklagijom i premazati sa 1/4 omekšalog margarina pa saviti testo sa gornje i donje strane preklopiti do pola.

Onda preklopiti i sa bočnih strana.

Testo pokriti i ostaviti da odmori 15 minuta, pa postupak ponoviti još 3 puta (razvlaciti testo, mazati pa da odmara 15 minuta).

Testo razvuci u pravougaonik i iseci na kockice, željene velicine.

Peci na 220 stepeni oko 15 minuta.

Služiti.

### **Savet**

Hrskavi i ukusni! Prijatno!