Cimet pužici



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Testo:

- **1/2 kg**brašna
- **100 g**šecera
- **80 g**masti (ili maslaca)
- **1**jaje
- **1 kockica**kvasca
- **180 ml**mleka
- **1 kašicica**soli

Fil:

- **3 kašike**šecera
- **1 kašika**cimeta
- **100 g**suvog groža
- **4 kašike**džema od višanja

Priprema

U toplom mleku, sa dodatkom kašicice šecera, podici kvasac. U vanglicu staviti brašno, dodati so, šecer, jaje, rastopljenu mast (ili maslac) i pripremljeni kvasac. Zamesiti testo i ostaviti da uskisne. Uskislo testo prebaciti na, pobrašnjenu, radnu površinu i razviti ga u pravougaoni oblik, vel. 30x40cm. Celu koru premazati džemom od višanja (ili džemom po vašem ukusu).

Pomešati šecer i cimet, pa posuti preko, premazane, kore.

Suvo grože držati potopljeno u rumu, oko, 15 minuta, ocediti i staviti preko, cele, kore.

Uviti koru u rolat.

Rolat iseci na parcice, debljine 2cm i poreati u pleh, preko pek papira. Ostaviti pužice da narastu, dok se rerna ne ugreje na 170 stepeni.

Naraslo testo premazati mešavinom žumanceta i mleka i staviti da se pece, dok ne dobije lepu, rumenu boju.

Savet