# *Pužici sa džemom*



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **30** min

## Sastojci

**Potrebno je:**

- **oko 350 g**brašna
- **180 ml**kisele pavlake
- **50 g**masti
- **50 g**šecera
- **1 kašicica**praška za pecivo

**Fil:**

- **po potrebi**džem od šljiva
- **po potrebi** džem od jabuka

## Priprema

Brašno pomešati sa praškom za pecivo, dodati mast, pavlaku, šecer i prstohvat soli. Umesiti glatko testo. Testo razvuci oklagijom i jednu polovinu premazati džemom od šljiva, a drugu džemom od jabuka.Uviti u rolat i oštrim nožem seci pužice debljine prsta. Pužice reati u dobro podmazan pleh i peci na 200 C oko 20 minuta.

## Savet