

## **Pužici sa cimetom**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **400 g**brašna
- **2 dl**mlakog mleka
- **1/2 paketica**sirovog kvasca
- **1 kašicica**šecera
- **1 kašicica**soli
- **100 g**margarina
- **1**jaje

#### **Fil:**

- **50 g**šecera
- **1 kesica**cimeta

### **Priprema**

U mlako mleko rastvorite kvasac sa šecerom, dodajte jaje, omešali margarin i na kraju brašno i so. Zamesite testo i ostavite na sobnoj tempreturi oko sat vremena da se udvostruci.

Nadošlo testo premesite, oklagijom rastanjite na pravougaoni oblik debljine malog prsta. Šecer i cimet pomešajte i ravnomerno pospite po razvucenom testu. Prilikom posipanja možete se poslužiti sa špatulom ili nekim širim nožicem da bi fila svugde bilo podjednako.

Urolajte i isecite na debljinu od 1 santimetra.

Svaki iseceni komadic poreajte na nauljen pleh.

Pecite u zagrejanoj rerni na 250 stepeni oko 20 minuta. Pecene pužice izvadite iz rerne, pokrijte krpom da malo omekšaju.

### **Savet**