

Pužici sa cimetom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** brašna
- **2 dl** mlakog mleka
- **1/2 paketic** sirovog kvasca
- **1 kašičica** šećera
- **1 kašičica** soli
- **100 g** margarina
- **1** jaje

Fil:

- **50 g** šećera
- **1 kesica** cimeta

Priprema

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

Nadošlo testo premesite, oklagijom rastanjite na pravougaoni oblik debljine malog prsta. Šećer i cimet pomešajte i ravnomerno pospite po razvucenom testu. Prilikom posipanja možete se poslužiti sa špatulom ili nekim širim nožicom 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