

Pužici sa jagodama



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Testo:

- **1** kockakvasca
- **2,5** dlmlake vode
- **1 kašicica** šecera
- **oko 650** gbrašna
- **1 kašicica** soli
- **5** kašikaulja
- **1**jaje

Za premazivanje:

- **100** gputera
- **4-5** kašikapekmeza od jagoda
- **100** gsvežih jagoda

Preliv:

- **100** gšecera u prahu
- **100** mlslatke pavlake

Priprema

Staviti kvasac u mlaku vodu i dodati kašiku šecera. Ostaviti da na ukisne. U to dodati jaje, ulje, so i postepeno dodavati brašno. Umesiti glatko testo. Ostaviti da odstoji 20ak minuta

Razvuci testo u tanak pavougaonik i premazati sa omekšalim puterom, pa preko namazati pekmezom od jagoda i naseckati jagode.

Zatim uviti u rolat pa ga seci i re?ati u pleh. Od ove kolicine bude 15ak pužica. Prekriti folijom i ostaviti na toplo mesto pola sata. Zatim peci 20-25 minuta na 200 stepeni.

Preliv napraviti od slatke pavlake i šecera u prahu. Samo viljuškom promešati da se šecer rastvori.

Pecene pužice preliti sa kašikom preлива.

Savet