

Lisnati pužici



Sastojci

Potrebno je:

- 700-800 g brašna
- 2 jajeta
- 1/2 kocke svežeg kvasca
- 2 šoljice ulja
- 1 ravna kašika soli
- malo šecera
- 2 kašičice sirceta
- 250 ml vode
- 250 ml mleka
- 1 margarin
- susam

Priprema

Staviti u brašno so, 2 jajeta, izmutiti viljuskom i dodati 2 kašičice sirceta, 2 šoljice ulja lepo umutiti i sipati u pripremljeno brašno.

Vodu i mleko sjediniti i malo smlaciti, izmaci sa šporeta i tu dodati 2 ravne kašičice šecera i 1/2 kocke kvasca i ostaviti da se kvasac rastopi (oko 10-15min). Kad se kvasac rastopi poceti sa izradom testa.

Testo lepo umesiti i podeliti na 16 jufkice (lopte). Razvuci ih u vidu tacne i svaku premazati omekšalim margarinom.

Formirati na 2 mesta po osam malih korica. Razvuci 2 velike kore i od svake vaditi po 32 trake koje rolate i pravite pužice.

Pužice porežati u prethodno podmašćenom plehu i ostaviti ih da odstoje 2h, zatim ih neposredno pre pecenja premazati izmucenim jajetom, posipati susamom i odozgo narendati margarin. Staviti da se peku oko 30 minuta.

Prijatno!!!