Slatki pužici

težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**brašna
- **4 kašike**šecera
- **1 kašika**soli
- **1 kocka**kvasca
- **2 dl**ulja
- **2 dl**vode
- **500 ml**mleka

Priprema

U mlako mleko staviti 2 kašike šecera i kvasac.Ostaviti da nadodje. U posudu sjediniti brašno, 2 kašike šecera, 1 kašiku soli, ulje, vodu i nadošao kvasac. Zamesiti testo i ostaviti da naraste.

Kad testo naraste, premesti ga i podeliti na 3-4 jufke. Svaku jufku razvuci, po celoj površini premazati uljem i posuti šecerom. (šecera stavite otprilike, po ukusu, ja sam oko 5-6 kašika). Urolati i seci kolutove. Staviti u podmazan pleh i peci u zagrejanoj rerni na 200°C.

Savet

Možete dodati suvo grože, orahe, lešnike...