

Lisnati pužici (3)



težina: **lako**

za: **7** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **350 g** brašna
- **2 kašike** ulja
- **1 kašika** soli
- **1 kašika** šecera
- **100 ml** mlake vode
- **100 ml** mlakog mleka
- **15 g** svežeg kvasca

Za premazivanje:

- **100 g** mekog maslaca
- **1 kašika** soli

I još:

- susam

Priprema

Maslac pomešati sa kašicom soli. U zdelu pomešati mlaku vodu i mleko, staviti kašicicu šecera i izmrvljeni kvasac, kroz prste posuti brašnom i ostaviti da se kvasac aktivira. Kad se kvasac aktivirao dodati u istu zdelu, ulje, brašno pomešano sa soli i zamesiti testo. Prekriti testo krpom i ostaviti na toplom da udvostruci volumen. Na malo pobrašnjenoj podlozi istresti testo i podeliti na dva dela, dve lopte. Prekrite testo krpom i ostavite da

miruje desetak minuta. Razvaljati testo u krug promera oko 35 cm. Premazati sa pola maslaca testo. Razvaljati drugo testo i staviti na prvo, rastanjiti još malo i premazati ostatkom drugog dela maslaca. Uviti u rolat. Seci na komade od 4-5 cm koliko želite da vam budu veliki, zatim ih uvaljajte u susam ili neke druge semenke sa bocne strane. Slažite ih sa razmakom u tepsiju na koju ste stavili papir za pečenje i ostavite da odstoje pokriveni dok se rerna ne ugrije na 180 stepeni. Ispecite da porumene.

Savet