

Puž pogaca sa margarinom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5** dlmleka
- **1** kocka svežeg kvasca
- **700** gbrašna
- **2** kašičice šecera
- **1,5** kašičice soli

Za premazivanje:

- **125** gomekšalog margarina
- **1** žumance
- **1** kašičica soli

Za premazivanje odozgore:

- **1** ulupano belance
- **po potrebi** krupna morska so

Priprema

U mlako mleko dodati izmrvljen kvasac i šecer, ostaviti da nadože oko 5 minuta. U posudu za mešenje sipati nadošao kvasac, pa brašnom (u koje smo dodali so) zamesiti glatko testo. Ostaviti ga pola sata da se udvostruci.

Nadošlo testo premesiti i razvuci oklagijom u što veci pravougaonik. Omekšali margarin izmešati sa žumancetom, pa premazati testo. Umotati ga u formi rolata i iseci na parcad širine 3 cm.

U okrugli kalup poređati pužice. Ostaviti oko 15 minuta da narasta. Premazati ulupanim belancetom i posuti krupnom morskom solju.

Peci u zagrejanj rerni na 180 C oko 20 minuta.

Služiti prohlajeno. Prijatno.

Savet

Jednostavna, ukusna pogača, meka kao duša. Prijatno ?