

# **Pužici sa lešnicima**



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Za testo:**

- **500 ml mleka**
- **1 kocka kvasca**
- **1 kašica šecera**
- **1 prstohvatsoli**
- **po potrebibrašno**
- **200 ml ulja**
- **100 g margarina za premazivanje testa**

### **Za fil:**

- **250 g mlevenih lešnika**
- **1 kašika kakao**
- **po ukusu šecera**
- **1 aromaarak**
- **3 belanceta**

### **Za preliv:**

- **200 g mlevenog šecera**
- **3 kašike vode**

## **Priprema**

Izmeviti kvasac u mlako mleko. Dodati šecer i so. Ostaviti da nadoe. Zatim staviti brašno, žumanca, ulje. Sve sjediniti. Dobro izmešti. Testo treba biti mekoce kao za kiflice.

Podeliti na 6 obgica. Dve obge premazati margarinom, a trecu staviti gore. Tako isto uraditi i sa ostale tri obge. Ostaviti da odmori.

Kada je odmorilo razviti tanko zatim staviti lešnike, kakao, šecer, belanca, aromu.

Uviti u štrudlu. Tako isto i sa drugom obgom. Dobicete 2 štrudle.

Seci na 3cm zatim reati u tepsiju obloženu papirom za pecenje i peci na 180 stepeni oko 30 minuta.

Preliv: Izmešati šecer i vodu. Preliti preko toplih pužica.

Prijatno!

## **Savet**

Pužie možete držati i u zamrzivau. Kola je lep i izdašan.