

Pužici sa cvarcima



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za testo:

- **1/2 kg** brašna
- **20 g** svežeg kvasca
- **1 kašičica** šecera
- **1 kašičica** soli
- **1 dl** ulja
- **2,5 dl** mleka

Za nadev:

- **300 g** cvaraka
- **2 dl** kisele pavlake
- **1** žumance

Za premazivanje:

- **1** žumance
- **mal** ulja

Priprema

Sjediniti 1,5 dl mlakog mleka, šecer i kašičicu brašna, u to dodati izmrvljen kvasac, sve izmešati i ostaviti da nadoe. Brašno prosejati, dodati mu ulje i so, a u sredini napraviti udubljenje i tu dodati nadošli kvasac. Uz postepeno dodavanje preostalog mlakog mleka zamesiti testo i ostaviti ga da nadoe. varke usitniti u elektricnom

secku, pa sjediniti sa pavlakom i žumancetom.

Nadošlo testo razvuci u veliku pravougaonu koru debljine oko pola centimetra.

Po kori ravnomerno naneti nadev od cvaraka i urolati.

Rolat iseci na parcice. Pleh obložiti papirom za pecenje i u njega poslagati pužice.

Svaki premazati umucenim žumancem i peci u rerni zagrejanj na 200 stepeni oko pola sata.

Savet