Pužici sa višnjama

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za testo:

- **300 ml**mleka
- **20 g**kvasca
- **1 kašika**šecera
- **1/2 kašicice**so
- **100 ml**ulja
- **ok 600 g**brašna
- Za nadev:
- **400 g**višanja
- **100 g**šecera
- **1 kašicica**cimeta
- Za premazivanje:
- **1**jaje
- Za posipanje:
- **po potrebi**šecer u prahu

Priprema

Za testo: U mlakom mleku rastvoriti kvasac, dodati šecer i 1 kašiku brašna, izmešati i ostaviti da odstoji 10 minuta. Nakon toga, u dublju posudu usuti brašno, dodati nadošli kvasac, posoliti, dodati zagrejano ulje (da bude mlako) te zamesiti testo. Pokriti cistom kuhinjskom krpom i ostaviti da nadoe.

Za to vreme pripremiti nadev: U šerpu staviti višnje, dodati šecer i prokuvati. Kada se zgusne skloniti sa vatre, dodati cimet i ostaviti da se dobro ohladi.

Nadošlo testo rastanjiti oklagijom u pravougaonik...

...i niz jedan kraj rasporediti nadev...

...te urolati.

Seci na parcad,poreati u pleh obložen pek-papirom...

...te svako parce premazati umucenim jajetom.

Peci u dobro zagrejanoj rerni na 180 stepeni 30 minuta. Gotove pužice izvaditi iz rerne, ostaviti da se prohlade, posuti ih šecerom u prahu, servirati te poslužiti.

Savet