

Socni pužici



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kocka** kvasca
- **500 g** brašna
- **6** žumanaca
- **250 g** margarina
- **250 g** + **2 kašike** šecera
- **4 kesice** vanilin šecera
- **1,2 l** mleka

Priprema

Kvasac potopimo sa malo mleka 2 kašike šecera i prstohvat soli. 500 gr brašna izmešamo sa žumancima i nadošlim kvascem. Umesimo ako je potrebno dodamo još malo mleka da bi dobili testo mekše strukture. Testo ostavimo da miruje dok izmiksamo margarin sa šecerom, i dva vanilin šecera.

Površinu pobrašnjavimo i testo razvijemo što tanje, ali pazimo da se ne kida, premazemo celu površinu sa izraenim margarinom.

Pažljivo urolamo, i malo razvucemo rolat da nebude mnogo debela.

Naseckamo na debljinu oko 2 cm reamo u podmazan pleh, ali ne pregust treba ostaviti razmaka izmeu.

Ostavimo da miruje 2 sata, za to vreme ona ce narasti.

Pecemo na 180 C. Kad stavimo pužice da se peku preostalo mleko sa 2 vanilin šecera stavimo da se ugreje do kljucanja. Dokle ce pužici krenuti da rumene izvatimo i rerne prelijemo sa mlekom i vratimo na desetak minuta da se dopece.

Savet

Ko voli može ga posuti cimetom. Služi se razhlaeno.