Pužici sa makom (2)

težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Testo

- **125 ml**mlakog mleka
- **125 ml**jogurta
- **1**celo jaje
- **1**zumance
- **3 kašike**šecer
- **prstohvat**so
- **1 kesica**vanilin šecer
- **4 kašike**ulja
- **po ukusu**rendana korica limuna
- **po potrebi**brašna

Za nadev

- **200 gr** mlevenog maka
- **100 ml**mleka
- **150 gr** šecera
- **1 kesica**vanilin šecer
- **1 kašika** meda
- **po ukusu**rendana korica limuna

Za premazivanje

- **1**belance

Priprema

U mlako mleko razmutiti kvasac sa kašicicom šecera i branša pa ostaviti da malo nadoe. Zatim u nadošli kvasac dodati, jogurt, jaje, žumance, so, ulje, šecer, vanil šecer, rendanu koricu limuna i brašno po potrebi da se umesi glatko testo da se ne lepi za ruke. Gotovo umešeno testo ostaviti da se udvostruci. Priprema nadeva: Pomešati mak sa šecerom i vanilom i naliti vrelim mlekom da se dobije gusta smesa. Zatim dodati ulje i limunovu koricu i med i sve fino sjediniti. Gotovo naraslo testo podelite na dve jufke. Svaku jufku razvuci tanko u pravougaonik. Premaziti nadevom po celoj površini testa. Umotati u štrudlu i seci na manje komadice i reati pužice u pleh obložen pek papirom i ostaviti da malo odstoje taman dok se ugreje rerna.

Pre pecenja pužice premazite sa umucenim belancetom. Peci na 200 stepeni dok lepo ne porumene.

Savet