

Uskršnja puž pogaca



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- 500 g brašna
- 250 ml mleka
- 3 kašike šecera
- 25 g kvasac
- 1/2 kašice soli
- 100 g margarina

Fil:

- 500 ml mleka
- 1 kesica pudinga od vanile
- 3 kašike šecera
- 50 g kokosa
- 1 jaje za premazivanje

Priprema

U dubljoj posudi sjediniti 50 ml mlakog mleka sa izmravljenim kvascem, kašicom šecera. Dobro izmešati i ostaviti na toplom da nadoe.

U vanglicu sipati polovinu brašna dodati so i pomešati. Sipati ostatak mleka nadošli kvasac i omekšali margarin, te sjediniti sastojke rukom. Postepno dodavati preostalo brašno, i mešiti da se umesi glatko testo.

Ostaviti na toplom da nadoe. Posebno pripremiti fil. U šerpu sipati 400 ml mleka, dodati šećer i kuvati dok ne proključa.

U ostatak mleka razmutiti puding od vanile pa sipati u ključalo mleko i kuvati dok se ne zgusne.

Pred kraj kuvanja umešati kokos. Testo istanjiti i iseci na trake. Na svaku traku staviti malo ohlaenog fila i urolati je.

Rolate smotati u krugove i poslagati u tepsiju. Premazati umućenim jajetomi ostaviti sedetak minuta da nadoe. Peci u zagrejanj rerni na 200C oko 35 minuta.

Savet