

Pužici sa cokoladom



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Za testo:

- **400 g** brašna
- **1/2 kesice** suvog kvasca
- **1 kašičica** šećera
- **1 prstohvat** soli
- **100 ml** voda
- **100 ml** mleko
- **1** jaje
- **100 g** margarina
- **100 g** čokolade za kuvanje

Za preliv:

- **300 ml** mleka
- **6 kašika** šećera

Priprema

Priprema testa: U dublju posudu usuti brašno, dodati suvi kvasac, šećer i izmešati. Zatim, uliti mlako mleko, mlaku vodu, dodati razmuceno jaje, otopljen i ohlaen margarin, posoliti i zamesiti testo.

Testo podeliti na dva dela-u jedan deo dodati otopljenu cokoladu za kuvanje i sjediniti sa testom (mesiti kako bi se cokolada sjedinila sa testom), a drugi deo ostaviti takav kakav jeste. Obe jufke prekriti čistom kuhinjskom krpom i ostaviti ih da se udvostruce.

Jufke pojedinačno razviti oklagijom u oblik pravougaonika, pa, preko cokoladnog staviti žuti pravougaonik od testa.

Uviti u rolat.

Oštrim nožem iseci na pužice željene debljine, te ih poreati u margarinom podmazan pleh.

Peci u dobro zagrejanj rerni na 200 stepeni 20 minuta. Za preliv: U šerpu uliti mleko, dodati šećer i staviti na vatru. Kada prokljuca skloniti sa ringle.

Gotove pužice izvaditi iz rerne i ostaviti ih da se malo prohlade, te mlake pužice prelići mlakim prelivom od mleka i šećera. Ostaviti da se ohlade i da pužici lepo upiju preliv.

Pužice servirati i poslužiti.

Savet

Soni i veoma ukusni pužii. Probajte, prijatno!