

# **Mekani pužici od lisnatog testa**



težina: **srednje**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **70** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **200 ml mleka**
- **200 ml vode**
- **30 g kvasca**
- **1 kašika šećer**
- **1 belance**
- **100 ml ulje**
- **1 mala kašikasoli**
- **800 g brašna**

## **Priprema**

Pomešati sve sastojke i izmesiti testo. Ostaviti da naraste oko 30-40 minuta. Podeliti na 11 jufki a svaku oklagijom razvuci. Nakon razvucene prve jufke, staviti po malo otopljen margarin ili maslac i onda na nju staviti sledeće razvuceno testo i tako dok se ne potroše sve jufke. Na kraju kad je sve testo razvuceno i stavljeno jedno na drugo, još jednom razvuci oklagijom.

Testo iseci nožem na tanke trake. Te trake urolati i staviti na pek papir.

Jaje pomutiti i staviti na svaki pužic Peci u rerni zagrejanoj na 180 stepeni oko 50-60 minuta.

## **Savet**

U receptu piše 30g kvasca ali ja preporuujem 50g.