

Prženci - prženi pužici



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za pecivo:

- **300 g** brašna
- **1 kašičica** soli
- **1 šolja** toplog mlijeka
- **komadic** putera
- **1 vrecica** instant kvasca

Za premazivanje:

- **po želji** namaz sa margarinom ili maslacem
- ili sirni namaz

Priprema

U brašno dodati so i kvasac, preliteri toplim mlijekom, u koje smo dodali komadic putera. Zamijesiti tijesto (po potrebi doliti malo vode). Ostaviti tijesto oko 40 minuta, da nadoe. Na pobrašnjenom podlozi razvaljati tijesto što tanje, pa ga u tankom sloju premazati namazom sa margarinom, maslacem ili sirnim namazom (po želji).

Pažljivo zarolati u rolat, pa sjeci na komade. Rolatice spuštati u zagrijano ulje. Pržiti dok ne porumene sa obje strane.

Pržene staviti na papir, da se ocijede od suviše masnoce.

Savet

Idealne su za doruak, uz pavlaku,sir,suho meso...