

## Pužici



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

## Sastojci

### Testo 1:

- **450 g** brašna
- **30 g** kvasca
- **1/4 l** mleka
- **50 g** margarina
- **1** žumance
- **1 kašičica** soli

### Testo 2:

- **150 g** margarina
- **50 g** brašna

### Fil:

- **2 kašike** šećera u prahu
- **malocimeta**
- **50 g** suvog grožđa

## Priprema

Testo 1: u mlako mleko izmrviti kvasac dodati so, sipati u prosejano brašno, dodati margarin i žumance i ostaviti 30 minuta.

Testo 2: u drugu posudu pomešati brašno i margarin i umesiti, oblikovati u obliku kocke 15x15cm.

Prvo testo razviti oklagijom u pravougaonik treba da bude 20x35 cm, staviti preko njega testo od margarina i brašna i poklopiti sa svih strana donjim testom stisnuti krajeve.

Razviti testo na dužinu 30x40cm.

Preklopiti krace stranice prvo ovako kao na slici.

A zatim ovako kao na slici, ostaviti 15 minuta u frižideru, ponovo razviti i preklopiti 2 puta ostaviti u frižider 15 minuta, i još jednom razviti testo na 35x50cm.

Premazati vodom, posuti šećer, cimet i suvo groždje pa duže strane preklopiti kao prethodno, seci na komade 2,5 cm.

Reati u pleh i peci na 220 stepeni oko 10-15 minuta treba samo blago da porumene i možete ih posuti šećerom u prahu.

**Savet**