

Slatki pužici sa sirom



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **160** min

Sastojci

Za testo:

- **300 g** brašna - meko T-400
- 3 žumanceta
- **malosoli**
- **1 kesica** instant suvog kvasca
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 1/2 dl** mleka
- **1 kašika** kristal šećera

Za nadev:

- **250 g** sitnog svežeg sira
- 2 žumanceta
- **100 g** suvog groža
- **2 kašike** kristal šećera
- **2 kašike** šećera u prahu
- **1 kesica** vanilin šećera

Za premazivanje tepsije:

- **25 g** margarina
- **maloprezla**

Za razdvajanje pužica:

- **100 g** margarina

Za preliv nepečenih pužica:

- **4 kašike** kristal šećera
- **2 kašike** mleka

Za posipanje pečenih pužica:

- **malo** šećera u prahu

Priprema

Brašno prosejati kroz sito u posudu. Brašnu dodati malo soli i 1 kesicu praška za pecivo i rukama promešati. Staviti 1.5 dl mleka sa 1 kašikom šećera da se malo zagreje. U brašnu napraviti udubljenje u koje stavite instant suvi kvasac i mleko i pustite da kvasac malo nabubri. Dodati 3 žumanca i umesiti testo da bude glatko, može i mikserom sa delom za testo. Dobro umešano testo staviti na toplo da se diže 1/2 sata. Dok se testo diže pripremite nadev. Suvo grože stavite u jednu šolju i prelijte ga vrelom vodom da nabubri. Žumanca sa 2 kašike kristal šećera i kesicom vanilin šećera mikserom penasto umutiti. Dodajte sitan sveži sir i 2 kašike šećera u prahu i mikserom umutiti u kompaktnu smesu. Na kraju dodajte oceeno nabubrela suva grože i varjacom umutiti.

Nakon isteka 1/2 sata, nadošlo testo podelite na dva dela i tanko razvaljajte svaki deo posebno.

Nadev rasporedite na obadva testa. Posudu u kojoj ste radili nadev nemojte prati već sacuvajte radi pripreme preliva preko pužica pre pečenja.

Lagano uvijte u rolad i secite parcađi od 4 cm dužine. Od ove kolicine dobije se oko 20 pužica.

Tepsiju unutrašnjih mera 17cm x 30cm premazati sa svih strana margarinom, staviti papir za pečenje kojega isto premazati margarinom, dno i stranice i posuti prezlina. Stavljati pužice u tepsiju u pet redova po četiri komada u svaki red. Margarin isecite na tanke ploškice i oko svakog pužica sa svih strana stavljajte ploškice margarina, da bi se pečeni pužici lepo razdvajali.

Prekrijte tepsiju i stavite na toplo mesto da se diže oko 1 sat, a ako je toplija prostorija može i manje. Pužici se moraju nadici toliko da nema prostora između njih.

U posudu u kojoj je bio nadev staviti 2 kašike mleka i 4 kašike kristal šećera dobro promešati i prelivati svaki

pužic tom smesom.

Staviti peci u zagrejanu rernu na 200 stepeni i peci 1/2 sata. Nakon 15 minuta pecenja, ako su pužici odgore dobili rumenu boju prekriti tepsiju sa alu folijom i peci pokriveno 10 minuta. Zadnjih 5 minuta treba peci bez folije.

Još tople pužice posuti šećerom u prahu. Izvaditi pužice zajedno sa papirom iz tepsije, polagano izvuci papir za pecenje i prebaciti pužice na tacnu za posluživanje.

Savet