

Žu-Žu



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 šoljice** hladne vode
- **2 šoljice** ulja
- **1 kašika** soli
- **po potrebi** brašna
- **250 g** margarina ili putera
- jaja
- susam

Priprema

Šoljica je od kafe srednje velicine :) Sjediniti vodu, ulje, so i brašna toliko koliko je potrebno da se testo ne lepi za ruke.

Smrznuti margarin podeliti na tri dela. Rastanjiti testo, na njega narendati 1/3 margarina, pa preklopiti testo sa sve cetiri strane ka unutra pa sacekati 30 minuta.

Rastanjiti testo, ponovo izrendati 2/3 margarina, pa opet sacekati 30 minuta. Tako uraditi i treci put. Posle treceg puta rasklagijati testo i seci žu-žu. Ja sam prvo premazala umucenim jajetom i posula susamom pa onda sekla žu-žu.

Peci žu-žu na pek papiru 15-20 minuta na 220 C.

Savet