Lešnik pužici

težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **20 g**kvasca
- **250 ml**vode
- **4 kašike**šecera
- **500 g**brašna
- **80 g**margarina

Za fil:

- **100 g**mlevenog lešnika
- **po želji**šecera
- **malo**cimeta

Priprema

U ciniju uliti vodu, izmrviti kvasac, dodati šecer, otopljen margarin i promešati. Uz postepeno dodavanje brašna umesiti testo. Ostaviti na toplom mestu da naraste.

Nadošlo testo razvuci u pravougaonik posuti mlevenim lešnikom, šecerom po želji i cimetom. Uviti u rolat. Makazama seci parcad oko 1 cm širine i reati u pleh obložen pek papirom, polegnuto da stoje. Peci na 200 C da blago porumeni. Ohlaene posuti šecerom u prahu.

Savet