

Posni pužici sa jabukama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Testo:

- 2,5 **dl** mlake vode
- 1/2 **kocke** kvasca
- 1/2 **dl** ulja
- 1 **kašičica** soli
- 1 **Kašičica** šećera
- **oko 600 g** brašna

Fil:

- **100 g** posnog margarina
- **150 g** žutog šećera
- 1 **kesica** cimeta
- 2 jabuke

Preliv:

- **100 g** šećera u prahu
- 1 **kašika** arome vanile
- 2-3 **kašike** mleka
- 2-3 **kašike** otopljenog posnog margarina

Priprema

Kvasac i šećer staviti u mlaku vodu da kvasac nadoe. Zatim dodati ostale sastojke i umesiti glatko testo. Ne previše tvrdo. Ostaviti da odstoji nekih pola sata.

Jabuku izrendati i ocediti od soka. Šećer i cimet pomešati.

Razvuci testo u pravougaonik. Premazati sa omekšalim margarinom i preko rasporediti šećer i cimet pa preko toga jabuke.

Uviti u rolat pa seci na 15 delova.

Preati u podmazan pleh i svaki pužić premazati sa još malo margarina. Ostaviti 30 minuta da toplom da narastu pa peci u zagrejanj rerni na 180 stepeni 20-25 minuta.

Za preliv, šećer u prahu pomešati sa mlekom pa dodati vanilu i istopljen margarin da dobijete lepu glatku masu.

Pecene vruce pužice prelići sa kašikom prelića.

Savet