

## **Slani pužici (4)**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **500 g**brašna
- **1 kesica**praproška za pecivo
- **20 g**kvasca
- **1 kašicica** šecera
- **1,5 kašicicasoli**
- **1jaje**
- **100 ml**ulja
- **250 ml**mleka

#### **Za punjenje:**

- **po potrebi** šnitešunkarice
- **po potrebikrem** sira

### **Priprema**

U ciniji uliti mleko, dodati kvasac, šecer, so, jaje, ulje i izmešati. Prosejati brašno i prašak za pecivo, postepeno dodavati i zamesiti testo. Podeliti na 6 delova, ostaviti 15-20 minuta pokriveno da odstoje. Svaki deo što tanje razviti u krug, premazati krem sirom, poreati tanke šnite šunkarice jedno uz drugo i uviti u rolatic. Seci parcad šrine dva prsta, reati ih uspravno u pleh. Ostaviti ih da porastu. Kada porastu premazati ih žumancetom i posuti susamom. Na svako parce staviti po mali listić margarina i peci na 200 C da porumene.

**Savet**