

## ***Puž pogaca sa margarinom***



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **5** dlmleka
- **1** kocka svežeg kvasca
- **700** gbrašna
- **2** kašičice šecera
- **1,5** kašičice soli

#### **Za premazivanje:**

- **125** gomekšalog margarina
- **1**žumance
- **1** kašičica soli

#### **Za premazivanje odozgore:**

- **1**ulupano belance
- **po potrebi** krupna morska so

### **Priprema**

U mlako mleko dodati izmrvljen kvasac i šecer, ostaviti da nadože oko 5 minuta. U posudu za mešenje sipati nadošao kvasac, pa brašnom (u koje smo dodali so) zamesiti glatko testo. Ostaviti ga pola sata da se udvostruci.

Nadošlo testo premesiti i razvuci oklagijom u što veci pravougaonik. Omekšali margarin izmešati sa žumancetom, pa premazati testo. Umotati ga u formi rolata i iseci na parcad širine 3 cm.

U okrugli kalup poređati pužice. Ostaviti oko 15 minuta da narasta. Premazati ulupanim belancetom i posuti krupnom morskom solju.

Peci u zagrejanjoj rerni na 180 C oko 20 minuta.

Služiti prohlajeno. Prijatno.

### **Savet**

Jednostavna, ukusna pogača, meka kao duša. Prijatno ?