

Pužici sa lešnicima



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **500 ml** mleka
- **1 kocka** kvasca
- **1 kašičica** šećera
- **1 prstohvat** soli
- **po potrebi** brašno
- **200 ml** ulja
- **100 g** margarina za premazivanje testa

Za fil:

- **250 g** mlevenih lešnika
- **1 kašika** kakao
- **po ukusu** šećera
- **1 aroma** arak
- **3** belanceta

Za preliv:

- **200 g** mlevenog šećera
- **3 kašike** vode

Priprema

Izmeviti kvasac u mlako mleko. Dodati šećer i so. Ostaviti da nadoe. Zatim staviti brašno, žumanca, ulje. Sve sjediniti. Dobro izmešiti. Testo treba biti mekoce kao za kiflice.

Podeliti na 6 obgica. Dve obge premazati margarinom, a trecu staviti gore. Tako isto uraditi i sa ostale tri obge. Ostaviti da odmore.

Kada je odmorilo razviti tanko zatim staviti lešnike, kakao, šećer, belanca, aromu.

Uviti u štrudlu. Tako isto i sa drugom obgom. Dobicete 2 štrudle.

Seci na 3cm zatim reati u tepsiju obloženu papirom za pecenje i peci na 180 stepeni oko 30 minuta.

Preliv: Izmešati šećer i vodu. Preliti preko toplih pužica.

Prijatno!

Savet

Pužie možete držati i u zamrzivau. Kola je lep i izdašan.