

Lisnati pužici



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za testo:

- **400 ml** toplog mleka
- **300 ml** ulja
- **2 kesice** suvog kvasca
- **2** jaja
- **2 kašice** soli
- **1 kašika** šećera
- **oko 800 g** brašna

Za premazivanje:

- **oko 100 g** maslaca
- **3 pune kašike** kisele pavlake ili kajmaka

Za umakanje:

- **2** jajeta
- **oko 100 g** maka ili susama...

Priprema

U zdelu sipati mlako mleko staviti šećer, kvasac, promešati i ostaviti da se kvasac aktivira. dodati ulje, jaja, so, sve promešati i lagano dodavati brašno. Zamesiti testo, koje se ne lepi za ruke, prekriti krpom i ostaviti 15 minuta da odstoji. Podeliti na 6 loptica, svaku lopticu razvaljati tanko oklagijom u pravougaonik, testo je

elastичno pa možete i rukama, premazati sa malo otopljenog maslaca, preko staviti drugo razvaljano testo, premazati sa pavlakom ili kajmakom. Uviti u rolat. U zdelicu razbiti 2 jaja, umutiti malo viljuškom. U drugu zdelicu staviti mak ili susam.... Rezati oštrim nožem, strane uvaljati u jaja, pa u mak i slagati u tepsiju sa razmakom na kojoj je papir za pecenje. Odmaraju dok se rena greje... Peci na 180 oko 20 minuta, sve zavisi od rerne. Pecene prekriti sa krpom, sacekati da se malo ohlede i jesti, ali toliko su fini. :) ne preterujte :)

Savet