

# Pužići sa aronijom i čokoladom

## Testo

250 ml mleka  
1 kašika šećera  
morska so  
100 ml ulja  
2 jaja  
1 žumance  
20 g kvasca  
500 g brašna  
150 g margarina  
150 g čokolade za jelo i kuvanje  
200 g aronije

## Za premazivanje

Za premazivanje  
1 belance  
2 kašike čija semenki

## Način pripreme

Odvojiti i zagrejati malo mleka i u njemu razmutiti kvasac sa šećerom. Ostaviti kvasac kratko da se aktivira. U ostatak mleka dodati brašno, morsku so, ulje, jaja, žumance i aktiviran kvasac, pa zamesiti glatko testo. Podeliti testo na jednake delove, oblikovati jufke i svaku pred kraj premazati uljem. Razvući u pravougaoni oblik i premazati umućenim margarinom. Preko posuti sitno iseckanu čokoladu i aroniju. Prepoloviti obe strane testa po širini i ponoviti proces filovanja. Na kraju testo uviti u oblik puža i ostaviti na toplom da naraste 30 minuta. Kad narastu premazati sačuvanim belancem i posuti čija semenkama. Peći u zagrejanom rebrni na 200°C oko pola sata dok ne porumene.