

Žerbo sa makom



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **25 min**

Sastojci

Za testo:

- **500 g** brašna
- **250 g** margarina
- **60 g** šecera
- **10 g** kvasca
- **2 dl** kisele pavlake
- **2** žumanca
- **prstohvat** soli

Fil:

- **300 g** pekmeza od šljive
- **300 g** mlevenog maka
- **150 g** šecera

Premaz:

- **100 g** čokolade za kuvanje

Priprema

Umesiti testo od navedenih sastojaka i podeliti na 3 dela, rastanjiti. Mak pomešati sa šecerom.

U manji pleh staviti jednu koru premazati polovinom pekmeza posuti polovinom mlevenog maka opet kora pekmez mak i kora. Peci na 200 stepeni oko 40 minuta.

okoladu otopiti i preliti ohladen kolac.

Savet