

Makovnjaca (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- 2 jajeta
- 4 dlmleka
- 1 kesica suvog kvasca
- 100 gšecera
- prstohvat soli
- izrendana kora od 1 limuna
- 150 giseckanog margarina
- oko 700 gbrašna

Za fil:

- 250 gmlevenog maka
- 2 dlvrelog mleka
- 2 kašikešecera
- 40 gsuvog groža
- 1jaje

Za premazivanje:

- 2 kašikelimunovog soka
- 2 kašikevode
- 1 kašikašecera

Priprema

Zamesiti testo od svih sastojaka. Testo treba da bude glatko. Odmah podelite na tri loptice.

Vrelim mlekom prelitati mak i ostaviti da se prohladi. Dodati mu jaje, šećer i suvo grožđe.

Svaku koru oklagijom razviti u četvrtastu koru i premazati je 1/3 fila.

Postupak ponoviti i sa preostalim korama.

Ostavite ih 45 minuta da narastaju. Peci u zagrejanj rerni na 180 C dok ne porumene. Gotovu makovnjacu premazati sa limunovim sokom, šećerom i malo vode.

Ostaviti da se ohladi i seci po želji.

Savet