

Makovnjaca



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Testo:

- **700 g** brašna
- **4 dl** mlakog mleka
- **30 g** svežeg kvasca
- **1 kašičica** šecera
- **1 kašičica** soli
- **1 dl** ulja

Za nadev:

- **500 g** maka
- **300 g** šecera
- **2 dl** vrelog mleka
- **malo** rendane korice limuna

Za premaz:

- **1** žumance

Priprema

Dici kvasac sa 1 dcl mlakog mleka i kašičicom šecera.

Od brašna, kvasca, ulja, korice limuna, soli i mlakog mleka zamesiti testo i ostaviti na toplom da naraste (udvostruci volumen).

Podeliti na dve jufke

Napraviti fil od maka, šecera i vrelog mleka

Razvuci jufku 25X50 cm, filovati makom i zaviti u štrudlu

Staviti u uljem podmazanu tepsiju.

Ponoviti postupak sa drugom jufkom.

Ostaviti 15 minuta da naraste, namazati žumancetom i peci na srednjoj temperaturi oko 40 minuta.

Ohladiti i seci.

Savet