

Gnezda sa makom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je

- **300 g** brašna
- **150 g** mlevenog maka
- **200 g** šecera
- **40 g** margarina
- **1** limun-rendana kora i sok
- **1** jaje
- **po potrebi (2-3 kašike)** mleka
- **po potrebi** žele bombone

Priprema

U posudu staviti brašno, dodati mak, šecer, margarin, sok i koru limuna, jaje i rukama umesiti testo po potrebi dodavati mleko. Testo ne sme da bude suviše tvrdo ni meko.

Od smese praviti male kuglice, na sredini praviti malo udubljenje i stavljati po jedan komadic žele bombone. Poreati u malo nauljen pleh i peci na 200 C oko 15 minuta.

Savet