

## **Tartici sa makom**



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **300 g**brašna
- **125 g**svežeg sira
- **50 g**šecera
- **2 pune kašike**kisele pavlake

#### **Fil:**

- **200 g**mljevenog maka
- **100 g**šecera
- **50 g**maslaca
- **1 dl**mleka
- **1 celo**jaje
- **50 g**suvo groža
- malokore limuna

### **Priprema**

Izmesati brašno, šecer i malo soli, dodati izmrvljeni svezi sir i 2 kašike pune kisele pavlake. (procenite sami, moj sir je bio dosta vodenast, pa sam ga prvo izmiksala da bude poput krema, ako je suvlij vi dodajte još malo pavlake, a ima razlike i u brašnu, kako god vi dodajte pavleku). Zamesiti srednje meko testo. Možete raditi u velikom kalupu ili kao ja u malim kalupima. Kalupe premažite maslacem i malo pobrašnite, višak brašna istresite. Rastanjite tanko testo, stavite na kalup i malo prstima utisnite u kalup, potom takoe prstom stisnite oko kalupa i rezite visak testa u obliku kalupa, ide veoma lako. Kad ste to uradili pripremite fil. Mleko sa šecerom stavite da provri, kad je provrilo sklonite sa vatre, stavite maslac, promešajte da se otopi, mak, limunovu koricu

i na kraju jaje i suvo grože. Sve dobro promešajte i stavljajte fil i tartice. U dva tartica sam na dno stavljala cokoladne mrvice, pa fil od maka, možete premazati testo i sa cvrstim pekmezom, pa fil od maka. Ukrasite po želji. Pecite na 170C. Gotove pospite malo sa šecerom u prahu. I naravno uživajte. :)

## Savet