

## **Kornjaca sa makom**



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **150** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **250** gmlevenog maka
- **150** gšecera
- **1**vanilin šecera
- **3** kašikemeda
- **400** mlmleka
- **1** (malo pakovanje)svež kvasac
- **2**jaja
- **450** gbrašna
- **50** g putera
- **1** kašikaruma

### **Priprema**

U malo zagrejanog mleka rastopiti kvasac i dodati kafenu kašicicu šecera i brašna po potrebi (da bude malo ree od pudinga). Kada se kvasac podigne dodati brašno, puter, rum, 2 jaja i 1 kašiku meda. Testo umesiti rukom. Sipati mleko u vecu šerpu i pustiti da provri. Zatim sipati šecer i kad se rastopi dodati mak i vanilin šecer. Kada fil dobije potrebnu gustinu skloniti o šerpu sa šporeta i ostaviti da se prohladi. Testo premesiti i odvojiti parce za glavu kornjace. Preostalo testo rastanjiti na pobršnjenoj podlozi na oko pola cm debljine. Testo premazati medom, pa filom (ostaviti 1 kašiku fila sa strane) i uviti u rolat. Rolat iseci na parcad. Od testa koje je odvojeno napraviti glavu, izdubiti je i staviti kašiku fila unutra. Napraviti dve rupice za oči i ispuniti ih filom. Glavu staviti u pleh obložen pekarskim papirom. Zatim reati parcice rolata tako da se formira kornjacin oklop. Peci 30-40 minuta na 180 stepeni.

**Savet**