# *Žerbo sa makom*



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **25** min

## Sastojci

**Za testo:**

- **500 g**brašna
- **250 g**margarina
- **60 g**šecera
- **10 g**kvasca
- **2 dl**kisele pavlake
- **2**žumanca
- **prstohvat**soli

**Fil:**

- **300 g**pekmeza od šljive
- **300 g**mlevenog maka
- **150 g**šecera

**Premaz:**

- **100 g**cokolade za kuvanje

## Priprema

Umesiti testo od navedenih sastojaka i podeliti na 3 dela, rastanjiti. Mak pomešati sa šecerom.

U manji pleh staviti jednu koru premazati polovinom pekmeza posuti polovinom mlevenog maka opet kora pekmez mak i kora. Peci na 200 stepeni oko 40 minuta.

okoladu otopiti i preliti ohladen kolac.

## Savet