

Kolac sa makom i nektarinama



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Za testo:

- **750 g** brašna
- **1/2** kvasca
- **5 kašika** šecera
- **prstohvatsoli**
- **2,5 dl** jogurta
- **150 g** margarina
- **1 kašika** rumuna

Fil:

- **200 g** mlevenog maka
- **1,5 dl** mleka
- **5 kašika** šecera
- **8** nektarina

Priprema

Umesiti testo od sastojaka ostaviti 60 minuta da nadoe. Mak skuvati u mleku sa šecerom, nektarine prepoloviti. Testo rastanjiti i preseći napola u sredinu staviti fil sa makom uzduž poreati nektarine ivice testa privuci ka sredini malo da pokrivaju fil pažljivo staviti u nauljen pleh i peci na 200 stepeni oko 30 minuta.

Savet