

## ***Flodni***



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **45** min

## **Sastojci**

### **Za testo:**

- **500** g brašna
- **250** g margarina
- **10** g kvasca
- **2 kašike** šećera
- **1 kesica** vanilin šećera
- **1 dl** kisele pavlake

### **Za fil I:**

- **200** g mlevenog maka
- **oko 1 dl** toplog mleka
- **po ukusu** šećera

### **Za fil II:**

- **1** kg jabuka
- **30** g margarina ili maslaca
- **1/2** limuna-sok
- **po ukusu** šećera

### **Za fil III:**

- **200** g mlevenih oraha

- **oko 1 dl**toplog mleka
- **po ukusu**šecera

#### **Za premaz:**

- **100 g**cokolade za kuvanje
- **20 g**margarina

### **Priprema**

Od navedenih sastojaka umesiti testo, ostaviti da malo odstoji i podeliti na 4 dela.

Za fil I: Mak preliter mlekom i umešati šecer po ukusu. Za fil II: Jabuke iseckati na sitno i dinstati na margarinu sa sokom limuna i šecerom po ukusu, de ne omekša, a tecnost ispari. Za fil III: Orahe preliter mlekom i umešati šecer po ukusu.

Prvo testo rastanjiti i staviti u pleh premazati filom sa makom, zatim staviti drugo testo, sledi fil sa jabukama, zatim trece testo, fil sa orasima i cetvrto testo. Peci na 180 C oko 45 minuta.

Otopiti cokoladu sa margarinom i premazati klac.

### **Savet**