Žerbo mak



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150 g**mleveni mak
- **150 g**cokolade
- **1 komad**kvasca
- **250 g**brašna
- **100 g**masti
- **50 g**šecera
- **1**jaje
- **150 g**šecera
- **1 mala teglica**pekmez od šljiva

Priprema

Napraviti testo od kvasca, brašna, masti, 50 g šecera i jajeta. Podeliti testo na tri dela. Rastanjiti testo velicine tepsije. Prebaciti testo u tepsiju. Mleveni mak izmesati sa 150 g šecera i podeliti na dva dela. Testo premazati pekmezom i preko njega rasporediti polovinu maka. Drugi deo testa opet rastanjiti i staviti preko maka. Opet testo prezamati pekmezom i sipati preko njega drugi deo maka. Treci deo testa razviti i staviti preko maka. Staviti da se pece u zagrejanu rernu oko 30 minuta na 180 stepeni. Kad je peceno istopiti cokoladu pa peliti preko kolaca.

Savet