

## **Makovnjaca (2)**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **2** jajeta
- **4** dlmleka
- **1** kesica suvog kvasca
- **100** gšecera
- **prstohvat** soli
- izrendana kora od 1 limuna
- **150** giseckanog margarina
- **oko 700** gbrašna

#### **Za fil:**

- **250** gmlevenog maka
- **2** dlvrelog mleka
- **2** kašikešecera
- **40** gsuvog groža
- **1**jaje

#### **Za premazivanje:**

- **2** kašikelimunovog soka
- **2** kašikevode
- **1** kašikašecera

## **Priprema**

Zamesiti testo od svih sastojaka. Testo treba da bude glatko. Odmah podelite na tri loptice.

Vrelim mlekom preliti mak i ostaviti da se prohladi. Dodati mu jaje, šefer i suvo grožje.

Svaku koru oklagijom razviti u cetvrtastu koru i premazati je 1/3 fila.

Postupak ponoviti i sa preostalim korama.

Ostavite ih 45 minuta da narastaju. Peci u zagrejanoj rerni na 180 C dok ne porumene. Gotovu makovnjacu premazati sa limunovim sokom, šeferom i malo vode.

Ostaviti da se ohladi i seci po želji.

## **Savet**