

Margarete sa makom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastoјci

Za testo:

- **350** gbrašna
- **1.8** dlmleka
- **1/2** kvasca
- **1/2**jajeta
- **30** gšecera
- **1/2** kašicicesoli
- **35** gputera

Za fil:

- **200** gmaka
- **1** dlvode
- **120** gkristal secera
- **1** kesica cimeta
- **1**limun - sok i kora
- **4** kašikeprezli

Za premazivanje i posipanje:

- **1/2**jajeta
- **malosusama**

Priprema

Smlaciti mleko pa mu dodati šecer i izmrvljen kvasac, ostaviti 5 minuta da nadoe. U posudu za mešenje staviti pola jajeta, nadošao kvasac, izmrvljen puter i brašnom zamesiti glatko testo (posoliti brašno). Ostaviti testo da se odmori pola sata.

Staviti vodu u šerpu da provri, dodati šecer i mešati dok se ne otopi, zatim dodati mak, limun (sok i narendanu koru), cimet i prezle. Promešati i ostaviti da se prohladi.

Nadošlo testo premešiti i podeliti na 10 jednakih delova. Formirati jufkice. Svaku jufkicu rastanjiti oklagijom u formi kruga. Na sredini kruga staviti desetinu fila od maka, krajeve prebaciti preko fila i zatvoriti, blago pritisnuti dobijenu jufkicu, a sastav okrenuti prema dole. Kuhinjskim makazama zaseci jufku tako da se dobije 9 'latica'. Staviti margaretu u pleh obložen papirom za pecenje i svaku laticu okrenuti tako da se vidi mak. Premazati umucenim jajetom i posuti sredinu susamom.

Peci u zagrejanoj rerni na 170C vrlo kratko-oko 5-7 minuta, dok ne poprimi zlatno žutu boju.

Služiti prohlaene.

Prijatno.

Savet

Dekorativne, a pre svega jako ukusne, što je i najbitnije. Prijatno :)