

Margarete sa makom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **350 g** brašna
- **1.8 dl** mleka
- **1/2** kvasca
- **1/2** jajeta
- **30 g** šecera
- **1/2 kašičice** soli
- **35 g** putera

Za fil:

- **200 g** maka
- **1 dl** vode
- **120 g** kristal šecera
- **1 kesica** cimeta
- **1** limun - sok i kora
- **4 kašike** prezli

Za premazivanje i posipanje:

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

Priprema

Smlaciti mleko pa mu dodati šećer i izmrvljen kvasac, ostaviti 5 minuta da nadože. 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 šećer 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 pečenje i svaku laticu okrenuti tako da se vidi mak. Premazati umućenim jajetom i posuti sredinu susamom.

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

Služiti prohladene.

Prijatno.

Savet

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