

## Tartici sa makom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **20** min

### Sastojci

#### Za testo:

- **300 g** brašna
- **125 g** svežeg sira
- **50 g** šecera
- **2 pune kašike** kisele pavlake

#### Fil:

- **200 g** mljevenog maka
- **100 g** šecera
- **50 g** maslaca
- **1 dl** mleka
- **1** celojaje
- **50 g** suvog grožđa
- **malokore** limuna

### Priprema

Izmesati brašno, šećer i malo soli, dodati izmrvljeni sveži sir i 2 kašike pune kisele pavlake. (procenite sami, moj sir je bio dosta vodenast, pa sam ga prvo izmiksala da bude poput krema, ako je suvlji vi dodajte još malo pavlake, a ima razlike i u brašnu, kako god vi dodajte pavleku). Zamesiti srednje meko testo. Možete raditi u velikom kalupu ili kao ja u malim kalupima. Kalupe premažite maslacem i malo pobrašnite, višak brašna istresite. Rastanjite tanko testo, stavite na kalup i malo prstima utisnite u kalup, potom takođe prstom stisnite oko kalupa i režite visak testa u obliku kalupa, ide veoma lako. Kad ste to uradili pripremite fil. Mleko sa šećerom stavite da provri, kad je provriilo sklonite sa vatre, stavite maslac, promešajte da se otopi, mak,

limunovu koricu i na kraju jaje i suvo grožđe. Sve dobro promešajte i stavljajte fil i tartice. U dva tartica sam na dno stavljala cokoladne mrvice, pa fil od maka, možete premazati testo i sa cvrstim pekmezom, pa fil od maka. Ukrasite po želji. Pecite na 170C. Gotove pospite malo sa šecerom u prahu. I naravno uživajte. :)

## **Savet**