

ešljici sa makom :)



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **250** g mekog brašna
- **250** g oštrog brašna
- 1 žumanjak
- **50** g maslaca
- **250 ml** toplog mleka
- **10** g suvog kvasca
- **1** prstohvatsoli
- 1 limun - rendana kora
- **60** g šećera u prahu
- **40** g vanilin šećera

Za fil:

- **300** g maka
- 1 belanjak
- **po želji** cimet
- **po želji** rum
- **100** g šećera u prahu
- **oko 1 dl** mleka

Priprema

Malo toplog mleka odvojiti, dodati malo šećera i kvasac, promešati i ostaviti na toplom da se aktivira. Uzeti zdelu, prosejati brašno i dodavati sastojke, so, šećer, vanilin šećer, sitno rendanu koru od jednog limuna. Sve

promešati kašikom, dodati rastopljen maslac, žumanjak i zamesiti fino testo sa mlekom i nadošlim kvascem. Testo vratite u zdelu, prekrive kuhinjskom krpom i ostavite na toplom mestu oko pola sata da udvostruci volumen. Pripremite fil dok se testo diže. Mak sameljite, ako nije samleven. NMeko stavite da prokljuca. U mak stavite cimet ili rum, šećer u prahu, poparite sa vrelim mlekom i promešajte. Kada se malo ohladio, dodajte onaj belanjak što vam je ostao od testa. Promešajte. Testo je fino i mekano. stavite ga na malo pobrašnjenu radnu površinu, podelite na 2 dela, jer je lakše raditi. Razvaljajte tanko testo, e sad, na vama je da velicinu odredite. Isecite kocke, jednu stranu do pola isecite nožem, ostavite nekoliko milimetara od ruba do polovine kocke, upotrebite oštar nož. Po celoj dužini stavite fil od maka, preklopite sa isecenim delom, ali malo podvucite da rub ide ispod. Gotove slažite na pek papir, prekrijte krpom dok se rerna greje na 180 C. Pecite oko 30 minuta, ali sve zavisi od rerne i od velicine cešljica .:) Gotove pospite malo sa šećerom u prahu .:)

Savet