

Cvetovi makovnjace



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za testo:

- **380 g** brašna za kisela testa
- **1/2 pakovanja** svežeg kvasca
- **80 ml** jogurta
- **150 ml** mleka
- **1** jaje
- **1 kašičica** šećera
- **1 kašičica** brašna
- **1 prstohvat** soli
- **40 g** putera
- **1/2** limunove korice
- Za fil:
- **200 g** maka sa dodacima
- **100 ml** mleka
- **1 kašik** džema od kajsija
- **1/2 kašičice** cimeta
- **1** belance
- **1/2 kašičice** rumu
- Za premazivanje:
- **1** žumance
- **1 kašik** mleka
- Za posipanje:
- **po potrebi** šećera u prahu

Priprema

Staviti kvasac u toplo mleko, dodati šećer, kašičicu brašna i ostaviti da kvasac nadoe. Umutiti jaje i puter, dodati jogurt sobne temperature, nastruganu koricu od dobro opranog limuna, malo brašna, nadošao kvasac, sve dobro izmešati varjačom, pa sa ostatkom brašna umestiti glatko testo. Ostaviti ga 30 minuta da narasta. Zatim testo premesiti, odvojiti 12 loptica velicine oraha, a ostatak testa rasklagijati. Mleveni mak sa dodacima staviti u vrelo mleko, promešati, pa kada se prohladi dodati umuceno belance, džem od kajsija, rum i cimet. Svaku lopticu od testa utapkati prstima i staviti malo fila. Ostatak testa rasklagijati, pa čašom ili modlom vaditi krugove. Fil se stavlja na polovinu krugova, a drugom polovinom se krugovi preklapaju, tako da ostatak fila podeliti na onoliko delova koliko ima krugova za filovanje, svaki krug premazati filom, pa prekriti preostalim krugovima. Svaki nafilevati i preklopljeni krug zaseci kuhinjskim makazama na 6,7 mesta i na svaki staviti po jednu nafilevanu lopticu i malo je skupiti prstima. U pleh staviti papir za pečenje, preko cvetove, i ostaviti ih 20-ak minuta da odstoje, a potom ih premazati smesom od umucenog žumanceta i mleka. Rernu zagrejati na 190-200 stepeni C i peći cvetove oko 25 do 30 minuta, odnosno dok ne dobiju zlatnožutu boju. Posuti ih šećerom u prahu i poslužiti.

Savet