

Slatka kornjaca



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g brašna
- 3 dl mleka
- 2 kašičice suvog kvasca
- 50 g margarina
- 1 vanilin šećer
- 2 jaja
- 1 kašika meda

Fil:

- 200 g mevenog maka
- 1 dcl mleka
- 100 g šećera
- 30 g prezli
- kora od limuna (izrendana)
- 2 kašike meda

Priprema

Napravimo testo od 500 g brašna, oko 3 dl mleka toplog, 2 kašičice suvog kvasca, može i sveži, 50 g margarina, 1 vanilin šećer, 2 jaja, 1 kašika meda. Kada zamesimo testo čekamo da naraste, pa premesimo.

Ponovo čekamo da naraste pa premesimo, zatim otkinemo parce testa da formiramo glavu, a ostalo razvucemo oklagijom i filujemo sa filom.

Fil: 200 g mevenog maka stavimo u 1 dl vrelog mleka, ako je puno gusto dodajte još malo, zatim dodamo 100 g

šecera, 30 g prezle. Skinemo sa šporeta i dodamo izrendanu koricu limuna i 2 kašike meda.

Kada filujemo testo, uvijemo u rolat i secemo na parcad i slažemo tako da jedan preko drugog se malo poklapa, od ostavljenog testa napravimo glavu, od grožica oci.

Pred kraj pečenja možete premazati unucenim jajetom.