

Peciva s makom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Testo:

- **500 g** brašna
- **1 kašičica** soli
- **1 kašika** šecera
- **1 kocka** kvasca
- **250 ml** mleka
- **100 g** maslaca
- **1** jaje

Nadev:

- **250 g** maka
- **1-2 kašike** šecera
- **malom** mleka
- **1** vanilin šecer
- **2 kašice** rendanog cimeta

I još:

- **malo** šecera u prahu za posipanje

Priprema

Brašno prosejati, dodati mu so i šecer. Kvasac podici u malo vode uz dodatak kašice šecera. Maslac otopiti u

mleku i ostaviti da se prohladi. Jaje ovlaš umutiti viljuškom, malo ostaviti za premazivanje, a ostatak sipati u brašno. Toplim mlekom umesiti elasticno testo i ostaviti da odmara. Za to vreme spremiti nadev tako što mak pomešamo sa šećerima i cimetom i poparimo vrelim mlekom, da se dobije smesa koja će se lepo mazati. Nadošlo testo istresti na sto, pa otkidati lopte velicine pesnice, ili po želji... Elipsasto rasuci testo, malo ga pomastiti maslacem (bolje će prijanjati nadev), a onda ga zarolati sa krace strane. Krajeve malo stisnuti prstima, da se ne bi odvajalo. Kuhinjskim makazama napraviti rezove na rolatu, pa ih pomerati na levu, pa na desnu stranu, malo ih okrecuci. Ostaviti da odmore, pa ih pre pečenja premazati onim preostalim jajetom. Peci u zagrejanjoj pecnici da fino porumene, a onda ih još tople, posuti šećerom u prahu.

Savet