

Mazanica s makom i kremom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 5 tankih kora za pitu
- **200 g** vakumiranog mlevenog maka
- sa šećerom i dodacima
- **350 ml** milerama (fermentisane pavlake)
- 3 jajeta
- **4 kašike** kristal šećera
- **oko 50 g** margarina
- **oko 50 ml** mleka

Priprema

Jaja sa 4 kašike šećera penasto mikserom umutiti. Dodati mileram i umutiti mikserom.

Na taj način se dobije blago tekuća krema. Kremu podelite na 5 jednakih delova.

Rernu zagrejte na 200 stepeni. Tepsiju unutrašnjih dimenzija 31x21cm. premažite margarinom, dno i stranice i obložite papirom za pečenje.

Mak podelite na 5 delova (za svaku koru po 40 grama).

Na prvu koru rasporedite prvi deo maka do dve trećine kore samo ne po rubovima. Preko maka prelijte prvu količinu kreme.

Presavijte bocne stranice i pocnite sa uvijanjem maanice pazeci da krem ne curi. Kako je koja kora gotova slažite mazanice jednu kraj druge na papir u tepsiji.

Margarin otopiti na slaboj vatri i kašikom malo prelivati oko sastava mazanica i uz stranice da se nakon pecenja lakše odvajaju jedna od druge i od papira za pecenje.

Zatim mazanice još prelitati sa ostatkom tekuće kreme od milerama i jaja u koji ste dodali malo mleka.

Staviti peci u zagrejanu rernu na 200 stepeni i peci oko 30 minuta. Pecene mazanice zajedno sa papirom za pecenje izvuci iz tepsije (laganim podizanjem tepsije) na ravnu površinu.

Mazanice pokrijte sa vlažnom krpom i pustiti da se malo ohlade, oko 5-10 minuta (na taj način testo neće pucati prilikom secenja).

Ohlaene mazanice režite na parcad i pospite šećerom u prahu.

Savet

U mladosti sam sakupljala recepte iz asopisa Praktina žena, Bazar, Svijet i Burda (koju je mama kupovala zbog krojeva za šivanje. Tako sam sakupila puno recepata koji zauzimaju celu jednu veliku fioku.... a mnoge od njih nisam nikada ni isprobala. Otvorila sam fioku tražeći neki recept (više se i ne seam koji) i naišla na recept za Mazanicu s makom. Nikada niko koga ja znam nije pripremao pite (neki ih zovu štrudle) na ovaj način. U duanima sam pokušala da naen neutralnu pavlaku i najbliže tome je bio mileram fermentisana pavlaka mlekaru KU, koji ima blago kiselkasti okus. Mislim da neete pogrešiti ako koristite neku punomasnu kiselu pavlaku. Godinama sam stekla određena iskustva pa imam hrabrosti da dodam, oduzmem ili zamenim neke od sastojaka u receptu kao i da ga prilagodim današnjem izboru namirnica.... i moram priznati da mi uvek uspe ak i više od očekivanog. Ako isprobate ovaj recept verujte da e Vaši ukusni tražiti da im ga esto pravite jer koliko god po sastojcima izgleda obino, taj kola je veoma neobinog sonog okusa i veoma ukusan.