

Bakina makovnjaca



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** brašna
- **1** kvasac
- **5 dl** mleka
- **1** jaje
- **1 dl** ulja
- **1 kašičica** šecera
- **malosoli**
- **1/2** limuna
- **250 g** mlavenog maka
- **3 kašike** šecera u prahu
- **1** žumance

Priprema

U 2 dl mlakog mleka razmutiti kvasac, 2 kašičice brašna, kašiku šecera i malo soli i ostaviti da odstoji i kvasac nadoe oko 15 minuta. U posudu pomesati brašno, jeje, ulje, razmuceni kvasac, limunov sok i preostalo mleko. Testo dobro umesiti i otaviti da odstoji oko 15 minuta, a zatim još jednom premesiti.

Testo podeliti na dva dela i svaki razvuci oklagijom u pravougaonik. Premazati uljem i posuti pripremljenim makom i šecerom u prahu.

Uviti u rolat, staviti u podmazani pleh, premazati umucenim žumancetom i peci u zagrejanoj rerni na 180 stepeni oko 50 minuta.

Savet