

## **Nocna gužvara**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **600 g**brašna
- **100 g**šecera
- **100 g**margarina ili masti
- **3 dl**mleka
- 2žumanjca
- **1 kesicagerme**
- **1 prstohvatsoli**
- **1 nastrugana korica limuna**

#### **Za fil:**

- **300 g**mljevenog maka
- **1 dl**mleka
- **150 g**šecera u prahu
- **2 kesicevanilin šecera**
- **1 kašicicacimeta**

### **Priprema**

Priprema se navecer, a pece ujutro, vruca uz jutarnju kafu. Prosijati brašno. Germu staviti sa malo šecera u šolju toplog mleka da nadoe. Šecer, margarin, žumanjca i limunovu koricu pomešati sa brašnom dodati nadošlu germu i sve zamesiti sa toplim mlekom. Kad je dobro umeseno podeliti na cetiri loptice. Testo razviti oklagijom što tanje jer ce se lepše uvijati imacete više uvijenih slojeva tako ce izgledati mnogo lepše. Filovati makom. Za fil je samo potrebno tako reci "posuriti" mak sa vrelim mlekom. Dodavajte malo po malo mleka jer ako se doda

odma sve, moguce je razrediti mak i jedino ga mozete zgusniti dodavajuci jos maka koji ce biti višak na kraju. Otprilike 1-1.5 dl mleka potrebno. Gužvare složiti u tepsi u koju smo predhodno stavili papir za pecenje. Ostaviti preko noci na hladnom mestu (ne u frižideru). U jutro bi trebale narasti skoro u duplo. Premazati ih jajetom. Pece se u predhodno zagrejanoj pecnici 10ak minuta na 220C a zatim smanjiti na 180C i peci još oko 15 minuta, mada sve zavisi do jacine pecnice. Posluživanje Dok se malo prohlade pripremite Vase omiljeno pice, kafu, toplu cokoladu...i uzivajte! Kod mene je pola sa makom i pola sa rogacem... Fil sa rogacem se pravi isto kao fil sa makom.

### **Savet**