

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 d**l mleka
- **2** žumanjca
- **1 kesica** germe
- **1 prstohv**atsoli
- **1** nastrugana korica limuna

Za fil:

- **300 g** mljevenog maka
- **1 d**l mleka
- **150 g** šecera u prahu
- **2 kesice** vanilin šecera
- **1 kašicica** cimeta

Priprema

Priprema se navečer, 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 vrelin mlekom. Dodavajte malo po malo mleka jer ako se doda

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

Savet