

## krajanki z makiem



**AGATA1722**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>mąka</b>	5 szklanek
<b>margaryna</b>	2 szt.
<b>jajko</b>	2 szt.
<b>gęsta śmietana</b>	1 szklanka
<b>cukier</b>	3 łyżki
<b>drożdże</b>	10 dag
<b>żółtko jajek</b>	1 szt.
<b>mak</b>	1 opakowanie

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zagniatamy ciasto, margarynę z mąką ucieramy, dodajemy jajka i drożdże wymieszane z cukrem i śmietaną. Wstawiamy do lodówki na pół godziny. Ciasto wałkujemy na cienki placek i smarujemy makiem. Zawijamy ciasto w rulon, a następnie krajamy na kawałki 3 cm. Smarujemy rozczepanym żółtkiem. Wkładamy na blaszkę dość luźno. Pieczemy w temp 170 stopni pół godziny.