

krajanki z makiem



AGATA1722



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

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