

Krucze łamańce z makiem



PATRYCJA40



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	50 dkg
margaryna	25 dkg
jajko	1
śmietana	1/2 szkl
suchy mak	1 szkl
sól	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mak wymieszać z mąką, posiekać z margaryną, dodać jajko, sól, śmietanę. Wyrobić ciasto i rozwałkować na grubość ok. 1/2 cm. Ułożyć na wysmarowanej blaszce, pokroić w kwadraty, nakłuć widelcem i upiec w gorącym piekarniku.