

Маковые слоёные рулетики

Пока греется чайник, пока трудно просыпаются домочадцы, у вас есть возможность поднять всех без особых усилий, вынув из духовки ароматные маковые рулетики. Их притяжение сильнее остальных сил гравитации. Через пять минут семья будет сидеть за столом и наслаждаться результатом вашей очередной кулинарной победы. Только для полной и безоговорочной победы не забудьте накануне купить в магазине упаковочку слоёного теста.



250 г слоёного теста, 4 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки мака, 1 яйцо.

Готовое слоёное тесто разморозить, раскатать в пласт толщиной 3 мм. Смазать слегка взбитым яйцом, посыпать маком и сахаром.

Свернуть пласт теста в рулет и нарезать ломтиками.

Смазать получившиеся рулетики яйцом и переложить на смазанный растительным маслом противень. Запечь в духовке при средней температуре 10-15 минут. Готово! Доставайте и

подавайте!

Кстати: не менее успешно рулетики можно приготовить и с любым джемом.