

Bramborový makovec

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 16

- brambory 500 g
- hruška 4 ks
- jablka 4 ks
- mák 1 hrnek
- ořechy 1 hrnek
- mouka celozrnná 1 hrnek
- cukr krupice 0.5 hrnek
- cukr vanilkový 1 ks
- vejce 1 ks
- dle potřeby tuk na vymazání formy 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Den předem uvařené brambory najemno nastrouháme do mísy. Přidáme rozmixovaná jablka a hrušky zbavené jádřinců.

Dále přidáme pomletý mák, pomleté ořechy, celozrnnou mouku, cukr, vanilkový cukr a vejce, promícháme. Rozetřeme na vymazaný plech a upečeme.

Poznámka:

Do těsta se nedává tuk, protože mák a ořechy ho nahradí. Množství cukru můžeme upravit podle sladkosti ořechů, lze ho částečně nahradit sušenými hrozkami. Namísto jablek a hrušek můžeme použít i jiné ovoce nebo třeba strouhanou mrkev.