

# Makové šátečky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



## Suroviny

**Porce:** 5

- citrónová kůra 1 špetka
- cukr moučka 45 g
- mletý mák 3 lžíce
- hladká mouka 170 g
- piškotové drobký 2 lžíce
- rum 3 lžíce
- višňová zavařenina 5 lžíce
- tuk 85 g
- žloutek 1 ks

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 5

## Postup:

Mouku prosejeme do mísy, vmícháme mák, cukr, citronovou kůru. Přidáme na kousky nakrájený tuk, žloutek a zpracujeme vláčné, tužší těsto, které zabalíme do fólie a necháme v chladu 1 - 2 hodiny rozležet. V misce promícháme zavařeninu, rum a zahustíme piškotovými drobký. Na pomoučeném vále rozválíme těsto na tenký plát a vykrájíme z něho čtverečky. Na každý dáme trochu připravené nádivky. Protilehlé cípy potřeme trochou rozšlehaného bílku a spojíme přes sebe. Mírně přitlačíme. Šátečky rozložíme na papírem vyložený plech. Pečeme v troubě vyhřáté přibližně na 165°C asi 8 - 10 minut, až povrch šátečků zrudne. Před podáváním je pocukrujeme.

## **Poznámka:**

citrónová kůra na jemno nastrohaná