

Makový závin

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 16

- mouka hladká 400 g
- hera 1 ks
- vejce 1 ks
- voda 200 ml
- sůl 1 špetka
- mák 400 g
- cukr moučkový 150 g
- rozinky 2 hrst
- skořice podle chuti 1 ks

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Z hladké mouky, hery, vejce, vody a soli vypracujeme vláčné těsto, které dáme do lednice asi na 15 minut odpočinout

Těsto rozdělíme na 4 díly, které postupně vyválíme. Pláty plníme spařeným mletým mákem smíchaným s cukrem moučkovou, rozinkami a skořicí. Pečeme ve vyhřáté troubě do zlatova.