

Koláč s mákem a švestkami

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Polohrubá mouka 500 g
- Vejce 1 ks
- Droždí 1 ks
- Mléko 250 ml
- Cukr 3 lžička
- Tuk na pečení 80 g
- Švestky 1 kg
- Mletý mák 100 g
- Skořice 1 ks
- Med 1 ks

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Necháme vzejít kvásek z droždí mléka a 3 lžiček cukru. Do mouky přidáme sůl, cukr, vejce, vlijeme kvásek, přidáme rozpuštěné máslo a vypracujeme těsto, které necháme kynout asi hodinu. Mák svaříme s trochou mléka, osladíme ho medem a ochutíme skořicí. Vykynuté těsto vyklopíme na vymazaný plech a rukama rozprostřeme. Švestky rozpůlíme a poklademe jimi koláč řezem nahoru. Na švestky rozprostřeme mák a posypeme drobenkou. Pečeme 30 - 40 minut v troubě při 180 °C.