

Křehký makový závin bez vajec

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 6

• **Těsto:**

- Hera 150 g
- Polohrubá mouka 400 g
- Droždí - sušené 1 balíček
- Mléko 50 ml
- Smetana 100 ml
- Sůl 1 špetka
- **Maková náplň:**
- Cukr 150 g
- Mléko 200 ml
- Mák mletý 200 g
- Švestky sušené - rozkrájené 100 g
- Jablka - oloupaná, nastrohaná 2 ks
- Višňová marmeláda 5 lžíce
- Citronová kůra 1 lžička

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Z droždí, vlažného mléka, špetky cukru a mouky vytvořte kvásek, dejte vykynout na teplé místo. Do mísy vložte ostatní ingredience, přidejte vykynutý kvásek a vše dobře zpracujte v tuhé těsto. Nechte

30 minut odpočinout. Mezi tím si uvařte makovou náplň. Svařte cukr s mlékem a mletým mákem. Uvařený mák smíchejte s rozkrájenými sušenými švestkami, nastrouhanými jablíčky, višňovou marmeládou a citronovou kůrou. Odpočínuté těsto rozdělte na dva díly. Každý díl rozválejte na obdélník a naplňte náplní. Stočte a dejte na plech vyložený pečícím papírem. Potřete žloutkem, propíchejte špejlí a pečte ve středně vyhřáté troubě.