

Makovec

Zdeněk Přivřel

Ingredience:

- 180 g cukru krupice
- 20 g vanilkového cukru
- 150 g bílého jogurtu
- 300 g mletého máku
- 500 ml mléka
- 30 g kukuřičného škrobu
- 300 g polohrubé mouky
- 1 prášek do pečiva



Postup:

Troubu zapneme na 180°C (horkovzduch na 160°C) . Větší pekáček (25x35 cm) lehce navlhčíme a vyložíme pečícím papírem (nebo vymažeme máslem a vysypeme hrubou moukou). Možno péct i ve formičkách na muffiny. Oba cukry smícháme s jogurtem. Přidáme namletý mák zalitý mlékem a opět promícháme. V jiné míse smícháme škrob, mouku a prášek do pečiva a přidáme k makové směsi a rozmícháme do hladka.

Těsto vylejeme na připravený plech a v rozpálené troubě pečeme 30-40 minut. Propečenost zkusíme špejlí.

Makovec servírujeme podle zvyklostí. Někdo ho polévá čokoládovou polevou, někdo citronovou. *Já jsem makovec nazdobil krémem z mascarpone a smetany, jahodou a lístkem máty.*

