

NajPečenie



Lístkový závin s makom

Máte hostí ako maku? Jednoduchý makový závin s višňami ich určite poteší.

Potrebuje:

iná	Helia
500 g	lístkové cesto
100 g	cukor práškový
250 g	mak mletý
iná	škoricica mletá
25 g	vanilínový cukor
150 g	višne vykôstkované kompótové
1 ks	citrón
1 ks	vajcia
50 ml	mlieko

Postup:

Lístkové cesto rozvalkáme a okraje potrieme rozšľahaným vajíčkom.

V miske premiešame zomletý mak, cukor, vanilínový cukor, štipku škorice a postrúhanú citrónovú kôru z 1 citróna. Zmes rovnomerne rosypeme na vyvalkaný lístkový plát. Pridáme vykôstkované višne a pokropíme mliekom.

Stočíme a uložíme na plech pokrytý papierom alebo vymastený Cerou. Vrch potrieme rozšľahaným vajíčkom, popicháme vidličkou a pečieme 25 minút pri teplote 180 °C do svetlohnedej farby.

Po upečení potrieme rozpustenou Heliou a prikryjeme utierkou.

<i>Celkový čas prípravy:</i>	20 min.
<i>Čas pečenia:</i>	25 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	180 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ľahké
<i>Počet porcií:</i>	-
