NajPečenie



Lístkový závin s makom

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

Potrebujete:

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

Celkový čas prípravy:	**20 min.**
Čas pečenia:	**25 min.**
Teplota pečenia:	**180 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ľahké**
Počet porcií:	**-**

Postup:

Lístkové cesto rozvaľkáme 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 vyvaľkaný 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.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.