

Třešňový makovec

Pokud bych měla vybrat nejoblíbenější surovinu, kterou při pečení používám, byl by to kefír nebo jogurt. Moučníky jsou krásně vláčné. Tady perfektně fungují v kombinaci s třešněmi a s bílým mákem od české firmy AGRO-EL Znojmo.

Doba přípravy | 25 minut + pečení

Velikost formy | Koláčová forma o průměru 24 cm

Recept je vegetariánský

INGREDIENCE

Makovec

- 300 g třešní (váha před očištěním)
- 120 g másla + *trochu navíc na vymazání formy*
- 2 vejce
- 100 g třtinového cukru
- 150 g kefíru
- 150 g bílého jogurtu (3,5 % tuku v sušině)
- 250 g polohrubé mouky
- 8 g kypřicího prášku
- 1 lžičku skořice
- špetka soli
- 80 g nemletého bílého máku @agroel + *trochu navíc na vysypání formy*

Tvarohový pribináček s mákem

- 250 g tvarohu v alobalu
- 100 g řeckého bílého jogurtu
- 1–2 lžíce javorového sirupu nebo medu
- nemletý bílý mák podle chuti @agroel
- 1 lžíce oleje z bílého máku @agroel

PŘÍPRAVA

Makovec

1. Suroviny z lednice vyndám na kuchyňskou linku, aby se jim srovnala teplota. Rovnou také rozežreju máslo v menším kastrůlku a nechám ho zchladnout.
2. Formu vymažu máslem a vysypu bílým mákem. Začnu předhřívat troubu na 175 °C (horní a spodní ohřev).
3. Vypeckuju si třešně a dám je stranou.
4. Do větší mísy dám mokré suroviny a cukr, promíchám ruční metlou.
5. K tomu základu přisypu suché suroviny včetně máku. Znovu promíchám. Stačí, aby se suroviny propojily.
6. Těsto přendám do formy, uhladím a pokladu třešněmi. Lehce je vmáčknu do těsta.
7. Peču asi 40 minut. Před vyndáním z trouby upečenost makovce vyzkouším vpichem špejle. Pokud je suchá, makovec je hotový. Před krájením nechám vychladnout.
8. Podávám s pribináčkem.

Tvarohový pribináček s mákem

1. Všechny suroviny důkladně rozmíchám v misce ruční metlou.