

Bramborový makovec



Obtížnost:

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 45min , Porce: 4

746 kalorií , 14 g cukrů , 39 g tuků , 25 g bílkovin

Autor: honzíček

Odkaz: <https://srecepty.cz/bramborovy-makovec>

Příprava

Žloutek utřeme s mlékem a cukrem do pěny, po částech přidáváme nastrouhané brambory a mletý mák, jemně mleté koření a nakonec pevný sníh z bílků a mouku. Dortovou formu vymažeme tukem a vysypeme hrubou moukou, přidáme těsto a zvolna pečeme na 175 °C. Prochladlý makovec opatrně prořízneme a namažeme třeba rybízovou zavařeninou.

Ingredience

- ✓ 200 g brambor
- ✓ 80 g máku (mletý)
- ✓ 150 g cukru krupice
- ✓ 1 žloutek
- ✓ 1 prášek do pečiva
- ✓ 40 g hrubé mouky
- ✓ špetka skořice
- ✓ 1 lžičce citronové kůry
- ✓ 2 bílky
- ✓ 4 lžičce polotučného mléka
- ✓ 4 lžičce rybízu - zavařenina

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Zelenina, Něco extra, Návštěva, Rodina, Moučník, Svačinka

