

# Jidáše s mákem



Obtížnost: 

Čas přípravy: 2h 0min , Čas vaření: 40min  
Celkový čas: 2h 40min , Porce: 8

**3430** kalorií , **0 g** cukrů , **174 g** tuků , **53 g** bílkovin

**Autor:** Edita

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/jidase-s-makem>

## Příprava

Z droždí, mléka a 1 lžičky mouky a 1 lžičky cukru uděláme kvásek. Do mísy si prosejeme mouku, do níž nakrájíme na kostičky máslo, přidáme zbytky cukru, špeku soli, citronovou kůru a kvásek. Zamícháme a ve zbytku mléka rošleháme žloutky a vmícháme do těsta. Necháme kynout. Vykynuté těsto rozdělíme na válečky (cca 20 - 25 cm). V polovině je přehneme a stočíme dovnitř "do hada" nebo z nich nadělám "šneky". Jidáše poté klademe na vymaštěný plech (udržíme dostatečnou vzdálenost, aby nedošlo ke spojení, protože v teple ještě trochu nakynou). Potřeme je rozšlehaným vejcem a posypeme mákem. Pečeme při 180° C dozlatova.



### Tip k receptu

Místo vejce můžete použít na potřeni tekutý med. jidáše jsou chutnější.

## Ingredience

- ✓ 500 g polohrubé mouky
- ✓ 1 balení kvasnic
- ✓ 200 g másla
- ✓ 3 lžíce cukru moučka
- ✓ 4 žloutky
- ✓ 1 zarovnaná lžička citronové kůry
- ✓ špetka soli
- ✓ mléko dle potřeby
- ✓ 1 vejce na potřeni
- ✓ hrst máku

## Kategorie

Velikonoce, Česká, Jaro, Klasika, Rodina, Snídaně