

Tažený makový štrúdl s višňami



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 25min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 50min , Porce: 8

3894 kalorií , **31 g** cukrů , **192 g** tuků , **87 g** bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: <https://srecepty.cz/tazeny-makovy-strudl-s-visnemi>

Příprava

Smícháme mouku, 100 ml oleje, špetku soli a 250 ml vody. Vypracujeme těsto, které necháme 30 minut odpočívat. Poté ho rozdělíme na dvě poloviny. Vyválíme ho a pak ještě rukama namočenýma do oleje táhneme, až je těsto úplně tenké. Posypeme ho mákem posypeme cukrem krupicí, přelijeme rozpuštěným máslem a posypeme višňami, které podle chuti přepůlíme nebo necháme vcelku. Zarolujeme a pečeme 20-25 minut na 180 °C. Ještě horký potřeme rozpuštěným máslem a krájíme. Podáváme posypaný moučkovým cukrem.

▣ Tip k receptu

Višně použijeme nejlépe z kompotu - vypeckované.



Ingredience

- 500 g hladké mouky
- 100-50 ml slunečnicového oleje
- 1 špetka soli
- 150 g máku
- 60 g cukru krupice
- 50 g másla
- 200 g višní
- 3-4 lžíce cukru moučky

Kategorie

Obyčejný den, Slovenská, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Ovoce, Moučník