

Bramborový makovec

Kategorie: Moučníky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 prášek do pečiva

2 vejce

skořice

1 vanilkový cukr

150 g mletého cukru

200 g vařených brambor ve slupce

Ingredience::

4 lžíce mléka

40 g krupice

100 g mletého máku

hřebíček

citronová kůra

Postup

Postup přípravy: Žloutky utřeme s cukrem a mlékem do pěny, přidáme najemno nastrouhané brambory, krupici, skořici, špetku mletého hřebíčku, citronovou kůru, mák, prášek do pečiva a nakonec vmícháme sníh ze 2 bílků. Těsto dáme do vymazané vysypané dortové nebo koláčové formy a pečeme na 175 °C. Necháme vychladnout a mažeme rybízovou zavařeninou nebo polejeme polevou.