

Ingrediencie

lístkové cesto, višne, višňový džem, vajíčko na potretie

plnka: 160 g mletého maku, 150 ml mlieka, 1 vanilkový cukor, 4 lyžice práškového cukru, 1 lyžička škorice

Postup

Pomletý mak zalejeme vriacim mliekom, pridáme vanilkový, práškový cukor, škoricu a dôkladne premiešame. Lístkové cesto vyvaľkáme na hrúbku asi 3-5 mm, potrieme džemom a rovnomerne natrieme makovú plnku. Na plnku rozložíme odkôstkované višne a cesto zrolujeme do rolády. Vrch potrieme rozšľahaným vajíčkom a pečieme pri teplote 200 stupňov cca 20 minút. Vrch posypeme práškovým cukrom.



Makovo - višňová štrúdlá

Štvrtok, 11 Júl 2013 15:30

