

Ingrediencie

150 g mletého maku, 250 ml mlieka, 150 g hladkej múky, 3 lyžičky prášku do pečiva, strúhaná kôra z 1 citróna, 2 vajíčka, 150 g mäkkého masla, marhule

Postup

V miske zmiešame mak s mliekom a 10 minút necháme odstáť. V ďalšej miske zmiešame múku s práškom do pečiva a so strúhanou citrónovou kôrou. Vajíčka vyšľaháme s cukrom a maslom do bielej peny. Pridáme mlieko s makom a nakoniec zmiešame s múčnou zmesou. Cesto rozdelíme do vymastených a múkou vysypaných jamiek. Na vrch každého vtlačíme kúsky marhúľ. Pečieme pri teplote 180 stupňov cca 20-25 minút.

