

Makowiec z bakaliami



JOANNA/AAASIAAA9



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	1 szklanka
mleko	1/4 szklanki
margaryna	50 g
żółtka jaj	2
cukier	2 łyżki
olej	1/2 łyżki
sól	szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Najpierw przyrządzamy ciasto drożdżowe: Drożdże rozpuszczamy z cukrem i mlekiem, po kilkunastu minutach dodajemy pozostałe składniki i wyrabiamy ciasto. Pod koniec dodajemy rozpuszczoną margarynę i odstawiamy do wyrośnięcia.

Masę makową rozprowadzamy na rozwałkowanym na prostokątny placek cieście. Następnie rolujemy placek z masą makową i zawijamy w pergamin posmarowany margaryną. Pieczemy w temperaturze 180 stopni przez około 30-40 minut.