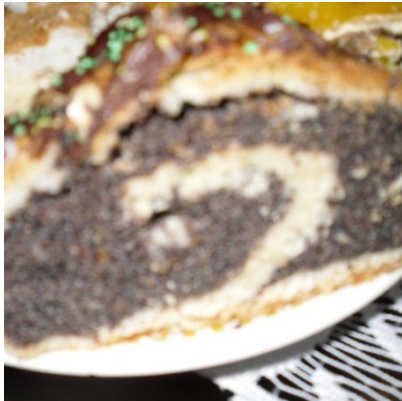


Rolada makowa



MATI13



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąki	0.5 kg
jajko	2
masło	0.5 kostki
cukier	15 dag
mleko	1 szklanki
drożdże	4 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

drożdże rozpuszczamy z cukrem, dodajemy do niego letnie mleko i mieszamy, następnie roztwór wlewamy do mąki i wbijamy 2 jajka i zarabiamy cisato, dodajemy rozpuszczone ciepłe miasto i zagniatamy dalej, odstawiamy w ciepłe miejsce do wyrośnięcia, następnie wałkujemy i nakładamy na niego mak przygotowany w sposób poniżej a następnie zwijamy rolady i pieczemy ok 1 godziny, smarując je przed tym jajkiem, dekorujemy polewa i posypką.

Mak
0,5kg maku
1 szklanka cukru
3 garście rodzynek
2 łyżki masła
3 łyżki miodu
pół olejku migdałowego

mak gotujemy i mielimy 2 razy, dodajemy roztopione razem miód z masłem, cukier i olejek, dokładnie mieszamy - dodajemy rodzynek i inne bakalie