

# Makovec s citronovou polevou

1 pekáč

## SUROVINY NA MAKOVEC:

50g másla  
200g cukru krupice  
1 vejce  
200g hladké mouky  
12g prášku do pečiva (1 sáček)  
200g mletého máku  
300ml mléka  
másla na vymazání pekáče  
hrubá mouka na vysypání  
pekáče

## SUROVINY NA POLEVU:

220g moučkového cukru  
50ml citronové šťávy

## JEŠTĚ POTŘEBUJETE:

pekáč o rozměrech 25x36x5 cm

Aby bylo těsto rovnoměrně upečené,  
po nalití do pekáče ho vytáhněte  
ve směru od středu ke krajům  
cukrářskou kartou.

## POSTUP NA MAKOVEC:

Troubu rozejdeme na 160 °C. Pekáč vymažeme máslem a vysypeme moukou.

Máslo s cukrem vyšleháme do pěny. Postupně za stálého míchání přidáme vejce.

Smícháme hladkou mouku, prášek do pečiva a mák. Za stálého míchání přidáváme do vyšlehané směsi střídavě makovou směs a mléko.

Těsto nalijeme do pekáče a pečeme v rozejdáté troubě 30 minut.

Hotový makovec necháme prochládnout a vlažný jej polijeme citronovou polevou. Necháme zcela vychladnout a krájíme na jednotlivé porce.

## POSTUP NA POLEVU:

Cukr prosejeme přes jemné síto a postupně ho vmícháme do čerstvě vymačkané citronové šťávy.



Prostě vás naučíme vařit...

[www.prakul.cz](http://www.prakul.cz)