

Makový závin s tuzemákem

Časová náročnost: 90 minut

Těsto

| | |
|---------|-----------------------------|
| 1/4 l | mléko |
| 40 g | droždí |
| 1 lžíce | krupicový cukr (do kvásku) |
| 1 lžíce | polohrubá mouka (do kvásku) |
| 500 g | polohrubá mouka |
| špetka | sůl |
| 100 g | moučkový cukr |
| 2 ks | vejce |
| 150 g | máslo |
| 50 g | sádlo |



Náplň

| | |
|---------|-----------|
| 300 g | mletý mák |
| 2 lžíce | med |
| 3 dl | mléko |
| 1 dl | tuzemák |

Postup přípravy

Z teplého mléka, rozdrobeného droždí, lžíce cukru a lžíce mouky umícháme kvásek a necháme ho kynout. Mouku promícháme se solí, cukrem, vejci, vzešlým kváskem a nakonec vmícháme rozehřátý tuk. Vypracujeme těsto – čím déle ho zpracováváme (nejlépe asi 20 minut vařečkou), tím lépe. Podle potřeby podsypeme moukou, vložíme ho do mísy a necháme na teple vykynout. Mezitím si uvaříme mák (asi 15 minut) se všemi přísadami, nakonec vmícháme tuzemák. Vykynuté těsto vyválíme na pomoučeném vále na obdélník, potřeme je makovou náplní, svineme, položíme na pomaštěný plech a necháme ještě znovu kynout. Po dvaceti minutách závin potřeme rozšlehaným vejcem a pečeme v troubě při teplotě 160 stupňů Celsia asi 35 minut dozlatova. Po upečení jej necháme v troubě zcela vychladnout, teprve potom vyndáme a podáváme.