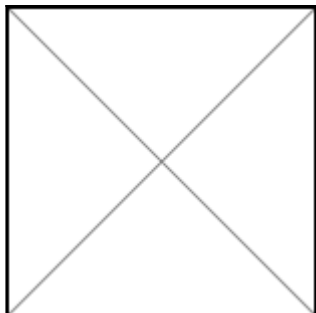




Tekst i zdjęcie: **Scalloops** - Szef Kuchni (1460)

Strucla z makiem

Po wierzchu można polukrować lub posypać cukrem.

Składniki:

- masło, 3 dag
- mąka , 50 dag
- jajka, 1 szt.
- cukier, 7 dag
- mleko, 1 szkl.
- olejek migdałowy, 0.5 łyżecz.
- rodzyнки, 5 dag
- białka, 2 szt.
- mak, 30 dag

Sposób przygotowania:

Mak sparzyć wrzącą wodą i pozostawić w wodzie; gdy mak rozciera się w palcach, odcedzić go i pozostawić na noc na sicie do osaczenia, nazajutrz przemleć 3 razy w maszynce z gęstym sitkiem. Dodać wszystkie składniki do smaku, wymieszać je. Przygotować ciasto jak na bułeczki, pozostawić do wyrośnięcia. Wyrośnięte ciasto podzielić na dwie części; ciasto wywałkować nadając muksztalt prostokąta. Na ciasto wyłożyć połowę maku, nadzienie rozsmarować równo, zwinąć struclę ciasno w wałek; zakończenie ciasta z obu boków zawinąć do środka. Struclę wyłożyć do wysmarowanej formy (najlepiej wąskiej i długiej jak na keks lub piernik), postawić do wyrośnięcia; uformować drugą struclę z drugiej połowy ciasta i maku. Gdy ciasta w formach przybędzie jeszcze raz tyle, wstawić do dobrze ogrzanego pieca, upiec (45 min.). Ciasto po. wyjęciu z piekarnika pozostawić do przestygnięcia w formie ostrożnie wyjąć i ostudzić oparte pół leżąc o brzeg stolnicy dla szybszego ostudzenia, aby nie podeszło parą. Po wierzchu można polukrować lub posypać cukrem. Podawać następnego dnia.

