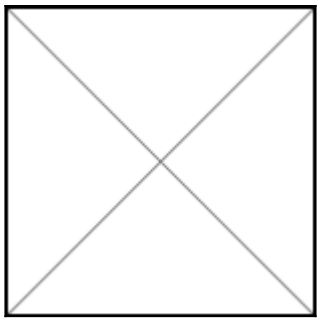

Tekst i zdjęcie: **Scaloops** - Szef Kuchni (1460)

Strucla z makiem II

Struclę posypać cukrem, dopóki gorąca, lub oblać lukrem.

Składniki:

- skórka cytrynowa, 0.5 łyżecz.
- cynamon, 1 szczypta
- rodzynki, 5 dag
- smalec, 4 dag
- masło, 10 dag
- sól, 1 szczypta
- mąka , 50 dag
- żółtka, 2 szt.
- jajka, 1 szt.
- mleko, 1 szkl.
- cukier, 25 dag
- drożdże, 2 dag
- mak, 35 dag

Sposób przygotowania:

Sparzyć mak; gdy rozciera się w palcach, odsączyć starannie na sicie (przez noc). Dwie wąskie, prostokątne formy (jak na piernik) wysmarować masłem. Przygotować rozczyn, postawić do wyrośnięcia. Sporządzić ciasto drożdżowe, dodając najpierw smalec, później masło. Ciasto wyrobić, postawić do wyrośnięcia. Sporządzić nadzienie z maku: Sparzony mak zemleć w maszynce przez drobne sitko 3 razy. Do maku dodać masło, cukier, powoli podsmażyć mieszając (odparować go), ostudzić. Mak wymieszać z rodzynkami (lub odsączonymi konfiturami), skórką cytrynową i pomarańczową; jeżeli nadzienie rozsypuje się dodać surowe białko. Wyrośnięte ciasto podzielić na 2 części, wyłożyć połowę na stolnicę, wywałkować dość cienko w kształcie prostokąta, posmarować połowę maku, zwinąć ciasto w wałek. Struclę wyłożyć do formy zawinięciem pod spód, postawić do wyrośnięcia; w ten sam sposób wyrobić drugą połowę ciasta. Gdy ciasto wyrośnie, zwilżyć powierzchnię letnią wodą lub posmarować jajem i upiec (około 45 min.). Upieczone i nieco (w formie) przestudzone ciasto wyłożyć ostrożnie i opierając o brzeg stolnicy — ostudzić.