
Bułeczki zapiekane z makiem

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2325 razy.

8 bułek,

1/2 szklanki mleka,

1/2 szklanki maku,

1/2 szklanki cukru,

2 łyżki masła,

1 łyżka rodzyneków,

1 łyżka posiekanej smażonej skórki pomarańczowej,

1/2 szklanki śmietany,

2 jabłka (20 dag),

1 łyżka tłuszczu do naczynia

Z bułek ściąć wierzchy, wydrążyć miękisz, namoczyć w mleku. Mak sparzyć i zemleć 3 razy przez maszynkę. Miękisz bułek dobrze odcisnąć z mleka, zemleć, dodać do maku, wymieszać. Cukier utrzeć z masłem, wymieszać dobrze z makiem, dodając wypłukane rodzynki, skórkę pomarańczową i śmietanę. Jabłka obrać, oczyścić z nasion, zetrzeć na tarce, wymieszać z makiem. Wydrążone bułki nabijać na widelec, maczać szybko w mleku, napełniać masą makową i układać w płaskim naczyniu wysmarowanym tłuszczem. Wierzchy bułek również maczać w mleku i układać na masie makowej, lekko je przyciskając. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 st. C i piec bez przykrycia ok. 30 min.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>