





Makowiaczki kresowe

 Mariola

Polecane na: [ciasta](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 120 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

mąka - 5 i 1/2 szklanka

masło - 200 g

jajko - 1 szt.

cukier - 1/2 szklanka

proszek do pieczenia - 2 łyżeczka

mak niebieski bio - 800 g

cukier - 8 łyżka

aromat rumowy - 1 łyżeczka

olej - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mak przepłukujemy dokładnie, następnie zalewamy wrzątkiem, wody wlewamy 2 cm nad powierzchnię maku. Namaczamy mak przez dwie godziny. Następnie przelewamy go na sitko aby obciekł z nadmiaru wody.

KROK 2: Odsączony mak ucieramy z łyżeczką aromatu rumowego i 8 łyżkami cukru.

KROK 3: Z mąki, masła, proszku do pieczenia, jajka i cukru zagniatamy ciasto. Dzielimy je na kilka kawałków.

KROK 4: Wałkujemy na cienkie placki ciasto i kroimy w kwadraty. Do każdego kwadrata łyżeczką nakładamy mak i zalepiamy podobnie jak pierogi.

KROK 5: Rozgrzewamy olej na patelni i smażymy na małym ogniu makowiaczki z każdej strony po kilka minut aż nabiorą rumianego koloru. Usmażone układamy na ręczniki papierowe, bo mają w sobie sporo tłuszczu zatem polecam krok następny.

KROK 6: Drugim sposobem przyrządzenia makowiaczków jest upieczenie ich w piekarniku w 180 C przez ok 40 min. Z podanej ilości wyszło 40 makowiaczków.