

Slivkovo-makový zatočený koláč

SLIVKOVO-MAKOVÝ ZATOČENÝ KOLÁČ

– recept od našej foodbloggerky [#skatulkavkuchyni](#)

400 g hladká múka špeciál

150 ml mlieko

100 g maslo

60 g kryštálový cukor

20 g droždie FALA

1 ks vajce

štipka soli

Plnka:

100 g mletý mak

80 ml mlieko

50 g kryštálový cukor

1 PL slivkový lekvár

slivky

Z časti vlažného mlieka, trochu cukru a droždia urobíme kvások. Pridáme múku, cukor, vajce, žltok, zvyšok mlieka, štipku soli a vypracujeme cesto, ktoré prikryjeme a necháme na teplom mieste vykysnúť.

Plnku pripravíme tak, že mletý mak zalejeme horúcim mliekom, pridáme cukor, lekvár a necháme vychladnúť.

Vykysnuté cesto rozdelíme na 3 časti a rozvaľkáme na obdĺžnik 30×40 cm. Potrieme plnkou a zvinieme do roládky. Okrúhlu formu s priemerom 28 cm vymastíme. Roládky uložíme do formy tak, aby vytvorili tvar slimáka. Do medzier poukladáme nahusto polovice sliviek. Potrieme mliekom a pečieme pri teplote 180 °C asi 50 minút.

Viac na našom [FB Pečenie nás baví](#)

