

Bramborový makovec

Počet porcí: 8

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Nejprve si uvaríme brambory. Pak v míse vyšleháme vejce s cukry do pěny.

Pak přimícháme jogurt a nastrouhané vychladlé brambory, mouku smícháme s jemně mletým mákem a přes sítko přesejeme do vaječné směsi. Nachystáme si pekáček nebo zapékací mísu, do níž vložíme pečící papír a vlijeme makovou směs.

Pečeme při 180°C asi 20 minut.

Ingredience

- **Brambory** - 160 g
- **Jihočeský jogurt bílý min. 25% 200 g** - 200 g
- **Cukr krystal** - 100 g
- **Vanilkový cukr Dia 40 g** - 20 g
- **Samokypřící směs bílá bez lepku 1000 g** - 200 g
- **Vejce** - 150 g
- **Lagris mák mletý termostabilizovaný 200 g** - 100 g

