



Makový koláč se švestkami

Těsto na koláč

- 160 g polohrubé mouky
- 60 g mletého máku
- 1,5 lžičky prášku do pečiva
- 100 g cukru krupice
- 150 g bílého jogurtu 3-4%
- 80 g rostlinného oleje
- 1 vejce „M“
- citronová kůra
- švestky

Švestky omyjte, vypeckujte a pokrájejte na čtvrtiny.

Cukr, vejce, jogurt, olej a citronovou kůru v míse společně promíchejte. Přisypte prosátou mouku smíchanou s práškem do pečiva, mletý mák a promíchejte do hladka. Vystačí si jen s vařečkou nebo šlehačí metlou, ale jde to samozřejmě i v robotu.

Dno hranaté formy o rozměru zhruba 24x24 cm (nebo koláčové pr. 26-28 cm) vyložte pečicím papírem. Těsto nalijte do formy, rozetřete a pokladte po celé ploše hustě švestkami (lehce je vmáčkněte do těsta). Vše zasypte makovou drobenkou a pečte v troubě vyhřáté na 180 stupňů (horní/dolní ohřev) asi 35-40 minut.

Maková drobenka

- 45 g polohrubé mouky
- 15 g mletého máku
- 35 g cukru krupice
- 35 g másla
- špetka soli

Na drobenku promíchejte všechny sypké suroviny, přidejte na kousky nakrájené máslo a vypracujte drobenku. Nejrychleji to jde v mixéru nebo food procesoru, ale můžete i ručně.