

Madžarska makova potica

130–160 Min

Priprava

1. Mleko rahlo segrejte ter v njem raztopite kvas in sladkor v prahu. Pustite stati 10 minut, da se na površini začne tvoriti rahla pena.
2. Maslo s prsti vtrite v moko, da dobite drobtinasto zmes. Dodajte kvasno mešanico, jajca, naribano pomarančno lupinico in sol. Vse skupaj zgnetite v gladko testo, ga pokrijte in pustite vzhajati na toplem približno 1 uro.
3. V kozici segrejte mleko ter dodajte mleti mak, sladkor in pšenični zdrob. Med nenehnim mešanjem kuhajte, dokler se zmes ne zgosti. Nato vmešajte pomarančni sok in pustite, da se nadev ohladi toliko, da ga boste lahko enostavno razmazali.
4. Testo razdelite na dva enaka dela. Vsakega na rahlo pomokani površini tanko razvaljajte v pravokotnik. Po testu enakomerno razporedite makov nadev, pri čemer ob robovih pustite nekaj prostora. Testo zvijte po daljši stranici v zavitek in na koncih nežno stisnite, da nadev med peko ne bo uhajal.
5. Zavitka položite na pekač, obložen s papirjem za peko. Razžvrkljajte jajce in z njim premažite oba zavitka. Nato ju na več mestih prebodite z vilicami, da med peko ne bosta počila. Pustite ju počivati še 20 minut.
6. Pečico segrejte na 180 °C (zgornje in spodnje gretje, brez ventilatorja).
7. Pecite približno 30 minut, dokler ne postaneta zlato rjave barve. Pred rezanjem ju pustite, da se popolnoma ohladita.

Sestavine 12 Porcije

= Kotányi Produkte

Za testo:

100 ml	Mleka
0.5 kocke	Svežega kvasa (okoli 21 g)
1 žlička	Sladkorja v prahu
500 g	Moke
250 g	Masla
2	Jajci
	Sok pomaranče
1 ščepec	Sol zeliščna jedilna

Za nadev:

100 ml	Pomarančnega soka
300 g	Mletega maka
50 g	Pšeničnega zdroba
300 ml	Mleka
200 g	Sladkorja

Za premaz:

1	Jajce