

# Honzovy buchty s mákem

## Suroviny:

1/4 l mléka

1,5 dl oleje (18 polévkových lžic)

2 celá vejce

špetka soli

100g cukru krupice

600g polohrubé mouky (případně pár lžic přidejte)

2 lžičky sušeného droždí

maková náplň (400g mletého máku, 100g cukru, 400ml mléka)

- smícháme v hrnci a povaříme 3-5 minut do zhoustnutí.

## Postup:

Ze surovin mimo náplň zaděláme těsto. Necháme hodinku kynout pod utěrkou.

Těsto rozdělíme na dva díly, s polovinou se bude lépe pracovat. Těsto roztáhneme na obdélník (nebo vyválíme). Na silikonovém válu nemusíme ani podsypávat, těsto je mastnější a skoro nelepí. Obdélník naporcujeme na díly asi 4x4cm, nebo 5x5, podle toho co si troufáme ještě zabalit.

Zabalené buchětky naskládáme do nádoby vhodné velikosti, kterou předem vymažeme máslem nebo sádlem. Při skládání buchet do nádoby je na spojích také lehce mázneme změkklým máslem – stačí mít od másla omaštěné prsty. V pekáči buchty necháme kynout ještě cca 20-30 minut – opět pod utěrkou.

Mezitím vyhřejeme troubu na 180 stupňů, ohřejeme mléko, pokud ho máme v ledničce a těsně před pečením buchty pomašlujeme mlékem. Pečeme 40 minut, díky mléku budou dobře “chytat barvu”, takže je cca po 25 minutách přikryjeme alobalem.

