

# Jidáše plněné mákem na bílou sobotu

## Těsto

200 ml mléka  
100g práškového cukru  
30g droždí  
120g másla  
2 žloutky  
500g polohrubé mouky  
citronová kůra  
špetka soli

## Náplň:

200ml mléka  
30g medu + na potřetí  
250g mletého máku  
4 lžíce rumu



Mléko ohřejeme tak, aby bylo možné v něm udržet prst. Zhruba 1/3 vlijeme do misky a rozmícháme se lžičkou cukru a rozdrobeným droždím. Necháme vzejít kvásek. Ve zbylém mléce rozpustíme máslo a rozmícháme žloutky. V míse smícháme mouku s citronovou kůrou a špetkou soli. Přidáme kvásek, mléko s máslem a žloutky a vypracujeme hladké těsto. Necháme ho na teplém místě kynout asi 40 minut.

Mezitím připravíme makovou náplň. Mléko s medem a mákem krátce povaříme. Pak dochutíme rumem a necháme úplně vychladnout.

Nakynuté těsto rozválíme na plát a potřeme ho makovou náplní. Pak těsto z obou stran zavineme ke středu, aby vznikly dvě spojené rolády. Ty nakrájíme na plátky silné 3cm a naskládáme je na plechy vyložené pečicím papírem. Necháme je kynout ještě 20 minut.

Troubu zahřejeme na 180°C (nebo 160 C na program + horký vzduch). Vložíme plech s jidášky a pečeme 30 minut. Upečené jidáše ještě horké potřeme medem.