# Makowiec zawijany

## Skladniki

### Ciasto

- 500 g mąki Basia Extra Wypiek
- 200 g cukru
- 150 g masła
- 3 jaja
- 250 ml mleka
- 30 g drożdży

### Nadzienie

- 500 g maku
- 50 g rodzynków
- 20 g skórki pomarańczowej
- 1 olejek migdałowy
- 2 jaja
- 200 g cukru
- 100 g masła

## Sposób przygotowania

### Nadzienie

Mak namoczyć w wodzie na 12 godzin. Odcedzony wrzucić na kilka minut do gotującej się wody, dobrze osączyć i przepuścić 2 razy przez maszynkę do mięsa z sitkiem o drobnych oczkach lub utrzeć w donicy. Do rondla włożyć masło, mak, rodzynki, drobno pokrojoną skórkę pomarańczową i smażyć kilka minut, mieszając. Gdy trochę przestygnie, wbić jaja, wsypać cukier i wymieszać, dodając olejek.

### Ciasto

Resztę masła utrzeć na gładką masę, stopniowo dodawać cukier, jaja i drożdże uprzednio rozdrobnione w mleku. Gdy masa jest dobrze wyrobiona, wsypać mąkę i wyrobić ciasto. Nakryć i pozostawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia. Stolnicę oprószyć mąką, wyłożyć połowę ciasta, rozpłaszczyć wałkiem na grubość 1 cm i posmarować białkiem. Na tak przygotowane ciasto włożyć połowę maku (równomierną warstwą), posmarować białkiem i zwinąć ciasto podwijając brzeg placka i oba końce pod spód strucli. Z drugą połową ciasta i maku postąpić tak samo.

### Pieczenie

trucle ułożyć na natłuszczonej blasze, przedzielić natłuszczonym papierem, aby się nie skleiły i pozostawić w ciepłym miejscu. Gdy trochę podrosną, posmarować z wierzchu stopionym masłem i wstawić do średnio gorącego piekarnika. Piec ok. 40 minut w temp. 180 stopni Celsjusza. Przy końcu pieczenia (próba patyczkiem) zwiększyć temperaturę piekarnika, aby strucle ładnie się przyrumieniły. Smacznego!