



MAKOVÝ RECEPTÁŘ



Kvalita je nejlepší recept.





Slivkové buchty s makom
 Rýchla maková bábovka
 Mini langoše s makom, lekvárom a slivkami
 Jablkovo-makové slimáky
 Domáce rezance s makom
 Makovo-tvarohová torta
 Maková zmrzlina
 Bratislavské makové rožteky

Vysvetlenie použitých piktogramov a skratiek:



jednoduchá príprava



príprava do 20 min.

KL = kávová lyžička



stredne náročné



príprava do 40 min.

PL = polievková lyžica



pre skúsených



príprava do 60 min.

Čas prípravy bez kysnutia, pečenia a chladnutia. Pri pečení berte vždy do úvahy skúsenosti s vlastnou rúrou. Prípadne, že istotu vydatého výsledku dokážeme zaručiť len pri použití originálnych prísad na pečenie Dr. Oetker.

Milí priatelia,

makové buchty alebo makové koláče ochutnal už asi naozaj každý. Takisto milujete mak? My prichádzame so špeciálnym makovým receptárom, v ktorom Vás chceme inšpirovať niekoľkými zaujímavými receptmi.

Naša novinka hotová Maková náplň Dr. Oetker je ideálny pomocník na okamžité použitie! Jedinečný výrobok z jemne mletého modrého maku s vyváženou receptúrou na prípravu obľúbeného sladkého pečiva. Druhou novinkou je 100 % Mak mletý Dr. Oetker. Prvotriedny jemne mletý modrý mak s príjemnou makovou vôňou, sladkastou chuťou a krásnou modrou farbou a je vhodný na prípravu náplní, posýpok na sladké jedlá a do dezertov. Mak sa navyše vyznačuje vysokým obsahom vlákniny, vápnika a železa. Je tiež zdrojom bielkovín a má nízky obsah cukru. Preto je označovaný za superpotravinu.

Vyskúšajte naše rýchle recepty, ako sú Slivkové buchty s makom alebo Maková bábovka. Pochutnajte si na dokonalej Makovo-tvarohovej torte a Makovej zmrzline, ktorá sa stane Vaším favoritom.

Všetky recepty sme pre Vás starostlivo vyskúšali v Skúšobnej kuchyni Dr. Oetker.

Prajeme Vám voňavé pečenie s makom.

Lucie Dalíková

Lucie Dalíková
Zákaznícky servis

Iveta Krausová

Iveta Krausová
Skúšobná kuchyňa



Pečieme s láskou



DrOetker_SK

Ďalšie recepty
nájdete na
www.oetker.sk



Čas prípravy: asi 40 minút

Čas kysnutia:
asi 45–60 minút

Čas pečenia: asi 25 minút

Vystačí na: 6 porcií

Na cesto:

1 balenie Buchiet Dr. Oetker

260 ml vlažnej vody

120 ml oleja

Na náplň:

1 balíček Makovej náplne
Dr. Oetker

50 ml vody alebo mlieka

400 g čerstvých alebo
kompótovaných sliviek

Okrem toho potrebujeme:

plech na pečenie

Slivkové buchty s makom

1. Cesto pripravíme podľa návodu na obale. Zakryjeme utierkou a necháme na teplom mieste kysnúť asi 45–60 minút.
2. Makovú náplň pripravíme podľa návodu na obale s vodou alebo mliekom.
3. Vykysnuté cesto rozvaľkáme pomocou váľka na pomúčenej doske na výšku asi 1 cm a rozkrájame na 6 rovnakých dielov. Každý diel naplníme makovou náplňou a slivkami. Okraje cesta spojíme stlačením. Strany a povrch buchiet potrieme pomocou štetca alebo pierka olejom. Poukladáme na vymastený plech spojenou stranou nadol.
4. Vložíme do predhriatej rúry a pečieme.

Elektrická rúra: 190 °C

Teplovzdušná rúra: 170 °C

Čas pečenia: asi 25 minút

5. Buchty necháme vychladnúť.

**Hotová Maková
náplň Dr. Oetker
na okamžité použitie
obsahuje jemne mletý
modrý mak a má vyváženú
receptúru s vysokým
obsahom maku.**







Čas prípravy: asi 20 minút

Čas pečenia: asi 60 minút

Vystačí na: 16 kusov

Rýchla maková bábovka

Na cesto:

1 balenie Bábovky

Dr. Oetker

350 ml vody

120 ml oleja

1 balíček 100 % Maku

mletého Dr. Oetker

Okrem toho potrebujeme:

formu na bábovku

(Ø 23 cm)

1. Cesto pripravíme podľa návodu na obale bábovky, pridáme mak a premiešame.
2. Cesto nanesieme do vymastenej a múkou vysypanej formy. Vložíme do predhriatej rúry a pečieme.

Elektrická rúra: 160 °C

Teplovzdušná rúra: 140 °C

Čas pečenia: asi 60 minút

3. Bábovku necháme vo forme asi 10 minút vychladnúť a potom ju vyklopíme.

Viete,
že mak je
superpotravina?



TIP:



Na vylepšenie bábovky môžeme do cesta pridať nadrobno nakrájané sušené slivky.





Čas prípravy: asi 15 minút

Čas kysnutia:
asi 45–60 minút

Vystačí na: 6 porcií

Na cesto:

1 balenie Tradičných
Langošov Dr. Oetker

330 ml vody

Na potretie a ozdobenie:

250 g slivkového lekváru

1 PL rumu

1 balíček 100 % Maku
mletého Dr. Oetker

1 zarovnaná PL
práškového cukru

300 g čerstvých
odkôstkovaných sliviek

Okrem toho potrebujeme:

panvicu

olej na vysmažanie

Mini langoše s lekvárom, makom a slivkami

1. Langoše pripravíme s droždím a vodou podľa návodu na obale.
2. V miske vymiešame lekvár s rumom dohľadka. V inej miske zmiešame mak s cukrom.
3. Upečené langoše potrieme lekvárom. Ozdobíme slivkami a posypeme makom s cukrom.



100 % Mak mletý
Dr. Oetker je pôvodom
z Českej republiky.





Čas prípravy: asi 25 minút

Čas pečenia: asi 20 minút

Vystačí na: asi 20 kusov

Jablkovo-makové slimáky

Na náplň:

600 g jablák

50 g cukru

1 balíček Finesse
citrónovej kôry Dr. Oetker

1 celá škoricca

250 ml vriacej vody

1 balíček 100 % Maku
mletého Dr. Oetker

75 g zmäknutého masla

2 PL tekutého medu

1 vajce

75 g hrozienok

½ KL Arómy rumovej
Dr. Oetker

Na cesto:

250 g polotučného tvarohu

6 PL mlieka

8 PL oleja

1 vajce

štipku soli

100 g cukru

1 balíček Vanilínového
cukru Dr. Oetker

400 g hladkej múky

1 balíček Kypriaceho
prášku do pečiva Dr. Oetker

Na posypanie:

2 balíčky Trstinového cukru
s rumovou arómou
Dr. Oetker

Okrem toho potrebujeme:

šľahač

plech na pečenie

1. Na prípravu náplne jablák olúpeme, zbavíme jadierok a nakrájame na hranolčeky. Vložíme ich do hrnca. Pridáme cukor, kôru, škoricu a vriacu vodu a asi minútu povaríme. Jablák pomocou sitka scedíme a šťavu pritom zachytíme. Do horúcej šťavy vmiešame mak, maslo, med a vajce. Pridáme hrozienka a arómu a necháme vychladnúť.
2. Na prípravu cesta v mise vyšľaháme tvaroh s mliekom, olejom, vajcom, soľou, cukrom a vanilínovým cukrom šľahačom dohľadka. Pridáme múku zmiešanú s kypriacim práškom a ručne vypracujeme hladké cesto.
3. Cesto na pomúčenej pracovnej ploche vyvaľkáme pomocou váľka na plát s rozmermi 50 × 40 cm, potrieme náplňou a obložíme jablkami. Celé cesto zrolujeme a ostrým nožom nakrájame na 20 rovnakých dielov. Slimáky preniesieme na plech vyložený papierom na pečenie reznou stranou nadol.
4. Slimáky posypeme trstinovým cukrom. Vložíme do predhriatej rúry a pečieme.

Elektrická rúra: 200 °C

Tepl vzdušná rúra: 180 °C

Čas pečenia:

asi 20 minút

5. Slimáky necháme vychladnúť.







Čas prípravy: asi 25 minút

Čas varenia: asi 10 minút

Vystačí na: asi 4 porcie

Domáce rezance s makom

Na cesto:

240 g hrubej múky

2 vajcia

2 PL vody

Na posypanie a poliatie:

100 g 100 % Maku mletého Dr. Oetker

2 PL práškového cukru

100 g rozpusteného masla

1. Z múky, vajec a vody vypracujeme hladké cesto.
2. Na pomúčenej pracovnej ploche z cesta vyvaľkáme pomocou váľka tenký plát. Plát nakrájame na ľubovoľne široké rezance. Rezance necháme ľahko preschnúť.
3. Vo väčšom hrnci privedieme vodu do varu. Vložíme rezance a asi 10 minút povaríme. Potom rezance scedíme cez sitko a necháme odkvapkať.
4. Rezance podávame posypané makom zmiešaným s cukrom a poliate rozpusteným maslom.

Viete,
že mak má vysoký
obsah vlákniny, vápnika,
železa a je zdrojom bielkovín?

Je to superpotravina.

TIP: 

Rezance si môžeme pripraviť do zásoby, ale musíme ich nechať dôkladne vyschnúť. Skladujeme v uzavretej dóze.







Čas prípravy: asi 40 minút

Čas pečenia: asi 50 minút

Vystačí na: asi 12 porcií

Makovo-tvarohová torta

Na cesto:

300 g polohrubej múky

½ KL Kypriaceho prášku
do pečiva Dr. Oetker

100 g práškového cukru

1 balíček Vanilínového
cukru Dr. Oetker

štipku soli

1 PL citrónovej šťavy

1 PL mlieka

150 g zmäknutého masla

Na náplň:

750 ml mlieka

130 g cukru

100 g masla

1 balíček 100 % Maku
mletého Dr. Oetker

150 g detskej krupice

250 g polotučného tvarohu

1 vajce

2 PL rumu

Okrem toho potrebujeme:

tortovú formu (Ø 26 cm)

1. Na prípravu cesta v mise zmiešame múku s kypriacim práškom, cukrom, vanilínovým cukrom a soľou. Pridáme šťavu, mlieko a maslo a ručne vypracujeme dohladka. Asi $\frac{3}{4}$ cesta nanesieme na dno a strany vymastenej a múkou vysypanej formy. Zvyšné cesto odložíme do chladničky.
2. Na náplň v hrnci privedieme mlieko s cukrom a maslom do varu. Pridáme mak zmiešaný s krupicou a za stáleho miešania varíme do zhustnutia. Odstavíme a necháme vychladnúť. V mise zmiešame tvaroh s vajcom a rumom, do ktorého po častiach vmiešame hustú zmes a vymiešame dohladka. Náplň nanesieme do formy na cesto a uhladíme. Na povrch rovnomerne nastrúhame zvyšné cesto z chladničky. Vložíme do predhriatej rúry a pečieme.

Elektrická rúra: 180 °C

Tepl vzdušná rúra: 160 °C

Čas pečenia: asi 50 minút

3. Tortu necháme vychladnúť.

Viete,
že mak má
nízky obsah
cukru?







Čas prípravy: asi 15 minút

Čas mrazenia: asi 6 hodín

Vystačí na: 6 porcií

Prísady:

250 g polotučného tvarohu

250 g kyslej smotany

100 g práškoveho cukru

1 balíček Vanilkového
cukru Dr. Oetker

6 PL 100 % Maku mletého
Dr. Oetker

250 ml smotany
na šľahanie

Okrem toho potrebujeme:

šľahač

zmrzlinovač

uzatvárateľnú dózu

Viete,
že Česká republika
je najväčším pestovateľom
maku na svete?

Maková zmrzlina

1. Na prípravu zmrzliny v mise vymiešame tvaroh s kyslou smotanou, cukrom, vanilkovým cukrom a makom metličkou dohľadka. Smotanú vyšľaháme šľahačom dotuha a opatrne ju primiešame. Zmes dáme do zmrzlinovača a postupujeme podľa návodu.
2. Zmrzlinu potom preniesieme do dózy, uzavrieme a odložíme aspoň na 6 hodín do mrazničky.



TIP:

Zmrzlinu môžeme pripraviť aj bez zmrzlinovača, ale je nutné ju počas mrazenia niekoľkokrát premiešať.





Čas prípravy: asi 25 minút

Čas pečenia: asi 30 minút

Vystačí na: asi 8 kusov

Bratislavské makové rožtky

Na cesto:

160 g hladkej múky

1 KL Kypriaceho prášku
do pečiva Dr. Oetker

štipku soli

120 g zmäknutého masla

2 žĺtky

3 PL mlieka

Na náplň:

1 balíček Makovej náplne
Dr. Oetker

50 ml vody alebo mlieka

Na potretie a posypanie:

1 vajce

1 balíček Vanilínového
cukru Dr. Oetker

Okrem toho potrebujeme:

plech na pečenie

1. Na prípravu cesta v mise zmiešame múku s kypriacim práškom a soľou. Pridáme maslo, žĺtky a mlieko a ručne vypracujeme na hladké cesto.
2. Z cesta vyvaľkáme okrúhly plát s Ø 30 cm, ktorý rozdelíme na 8 rovnakých trojuholníčkov. Na širšiu stranu nanesieme makovú náplň rozmiešanú s vodou alebo mliekom a zavinieme tak, aby bol rožtek uprostred.
3. Rožtky poukladáme na plech vyložený papierom na pečenie. Potrieme pomocou štetca alebo pierka rozšľahaným vajcom a posypeme vanilínovým cukrom. Vložíme do predhriatej rúry a pečieme.
4. Rožtky necháme vychladnúť.

Elektrická rúra: 180 °C

Teplovzdušná rúra: 160 °C

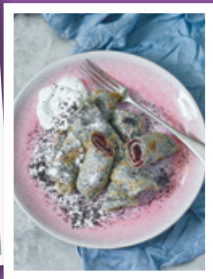
Čas pečenia: asi 30 minút

Prvotriedna
Maková náplň
Dr. Oetker s dokonalou
plnou makovou chuťou
na rýchlu prípravu
obľúbeného sladkého
pečiva a iných
makových dezertov.





Ďalšie inšpiratívne makové recepty
nájdete na stránke www.oetker.sk



Kvalita je najlepší recept.