



Mákos guba süte



4 személy



45 perc

HOZZÁVALÓK

10 kifli

2 tojás

1,2 liter tej

citromhéja

cukor vagy édesítőszer

15 dkg mák

pici méz

ELKÉSZÍTÉS

A kifliket karikára vágom és 1 liter tejbe 2 tojássárgájával, reszelt citromhéjjal és édesítőszerrel felteszem forni. A mákot összefőzöm 2 dl tejjel és pici édesítőszerrel.

Ha forr a tej, összekeverem a kiflit a mákkal, a tetejére teszem a felvert tojásfehérjét és meglocsolom mézzel. Előmelegített sütőben 25 percig sütöm, amíg szép barna nem lesz a teteje.