



Vypadá to, že červená řepa je u nás doma hitovkou letošního podzimu, spolu s dýní, která je už tradiční a někdy brzy se tu, doufám, objeví. V makovci je samozřejmě možné řepu vynechat a užívat si ho jen s hruškovým krémem, ale samotný makovec je pak o něco sušší. Nebo naopak můžeme zapomenout na krém. Dezert možná není úplně fotogenický, ale je rychle hotový a dobře se s ním za oknem kouká, jak venku padá listí a fouká vítr. Krém dejte navrch těsně před podáváním.

**Makovec:**

1 hrnek rostlinného mléka

1 hrnek mletého máku

1/2 hrnku třtinového cukru

2 hrnky jemných ovesných vloček

1 velká červená řepa

1/4 hrnku rostlinného oleje

1/2 balíčku kypřicího prášku

### Postup:

1. Chvilí povaříme společně mléko, mák a cukr. Necháme vychladnout.
2. Oloupeme a nastrouháme řepu.
3. Ovesné vločky smícháme s kypřicím práškem, řepou, makovou směsí a olejem.
4. Směs dáme do vymazané a vysypané formy. Pečeme na 180°C asi půl hodiny.

### Hruškový krém:

1 malá hruška

2 lžičky kukuřičného škrobu

1 lžička medu

1 lžička citronové šťávy

### Postup:

1. Na lžici vody povaříme doměkka oloupanou a na malé kousky nakrájenou hrušku. Asi deset minut.
2. Přidáme k ní citronovou šťávu, škrob a med a rozmixujeme.
3. Potřeme krémem makovec.

{jcomments on}

[&nbsp;](#)