

Smetanová žemlovka

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- jablka 5 ks
- máslo 50 g
- cukr krupice 170 g
- chléb toustový 8 plátek
- rozinky 3 lžíce
- smetana ke šlehání 1 ks
- žloutek 3 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Jablka oloupeme, nakrájíme na čtvrtky, vykrojíme jádřinec a každou čtvrtku ještě nakrájíme na plátky.

Máslo rozpustíme v pánvi, vsypeme nakrájená jablka a zprudka opečeme. Přidáme cukr a za stálého míchání vaříme asi 5 minut.

Jablečnou směs přecedíme přes síto, ale jablečnou šťávu schováme. Zapékací mísu vyložíme polovinou toastového chleba, na něj rozprostřeme jablka, která následně posypeme rozinkami a poklademe zbytkem toastů.

Do jablečné šťávy zlehka zašleháme žloutky a pak ještě smetanu a směs rozlijeme po celé vrchní vrstvě.

Žemlovku nakonec zapékáme asi 45 minut v předehřáté troubě na 180 °C.

Poznámka:

Rozinky jsou chutnější, když jsou naložené na několik hodin do rumu.
Místo toastů můžeš použít vánočku nebo rohlíky.