

Žemlovka

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: adminrecepty



Suroviny

Porce: 4

- Rohlíky 5 ks
- Mléko 400 ml
- Jablka 4 ks
- Žloutek 2 ks
- Rozinky 50 g
- Tuk - na vymazání formy 1 lžíce
- Strouhanka - na vysypání formy 1 hrst
- Skořicový cukr 1 balení

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Děti

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Rozinky namočíme do vody, aby nabobtnaly.

Oloupeme jablka a nastrouháme je.

Rohlíky nakrájíme na plátky, které navlhčíme mlékem s rozmíchaným skořicovým cukrem a žloutky.

Zapékací mísu vymažeme tukem a vysypeme strouhankou. Na dno vyskládáme navlhčené plátky rohlíků, na ně vložíme vrstvu nastrouhaných jablek, rozinky. Poté další vrstvu navlhčených plátků rohlíků, vrstvu jablek a rozinek. Jako poslední musí být vrstva namočených plátků rohlíků. Mísu dáme do trouby péct dozlatova.