

Fruit cobbler (ovocný nákyp)

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 8

- Vejce 2 ks
- Krupicový cukr 1.5 hrnek
- Margarín 2 lžíce
- Mléko 2 lžíce
- Polohrubá mouka 1 hrnek
- Prášek do pečiva 1 lžička
- Sůl 1.2 lžička
- Sherry 1.2 hrnek
- Čerstvé ovoce 4 ks
- Šlehačka 1 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

1. Předehřejte troubu na 180/160 stupňů a vymažte formu. Vejce ušlehejte s jedním šálkem cukru, po chvíli přidejte margarín a mléko a přisypte mouku smíchanou s práškem do pečiva a solí. Vlijte do připravené formy.

2. Sherry nebo brandy nalijte do kastrůlku, přidejte zbytek cukru a krátce povařte; stačí asi čtyři minuty. Potom už přisypte ovoce, prohřejte a směsí přelijte těsto. Pečte přibližně půl hodiny. Podávejte horké se zmrzlinou nebo šlehačkou.

