

Žemlovka se sušeným ovocem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- máslo 60 g
- toastový chleba 8 plátek
- směs sušeného ovoce 125 g
- vejce 4 ks
- 30% šlehačka 300 ml
- mléko 300 ml
- krupicový cukr 75 g
- mletá skořice 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

1

Rozehřejte troubu na 180°C, u plynové na stupeň 4. Zapékací mísu zlehka vymažte kouskem másla. Zbytkem másla namažte krajíce chleba a ty pak diagonálně přeřízněte. Rozložte krajíce do zapékací mísy kůrkou dolů a špičkami nahoru.

2

Posypte sušeným ovocem a některé krajíce nadzvedněte, aby se ovoce dostalo i pod ně.

3

Vyšlehejte dohromady vejce, šlehačku, mléko, cukr a skořici, nalijte do džbánu a zalijte směsí chleba v míse. Nechte stát asi 15 minut, aby se tekutina mohla do chleba trochu vsáknout. Dejte mísu doprostřed trouby a pečte asi 45 minut, dokud nebude žemlovka nvrchu zlatavá a krém se neusadí uprostřed. Ihned podávejte.

Poznámka:

směs sušeného ovoce (např. rozinky, brusinky, třešně, švestky,...)