

Koláč s ořechy

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 10

- hladká mouka 500 g
- hera 1 kostka
- cukr moučka 100 g
- vejce 1 ks
- jabka 4 ks
- skořicový cukr 0.5 lžička
- vlašské ořechy 1 hrst
- **Na drobenku**
- hrubá mouka 1 sklenice
- moučkový cukr 1.2 sklenice
- hera 4 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

POSTUP PŘÍPRAVY

1.Mouku, heru a vejce zpracujeme na vále rukama na hladké těsto a necháme je na chladném místě asi čtvrt hodinky odležet.

2.Mezitím si oloupeme a nahrubo nastrouháme velká jablka. Těsto rozválíme na silnější placku a opatrně přeneseme na vymazaný a vysypaný pekáč. Na těsto navrstvíme nastrouhaná jablka, posypeme je cukrem se skořicí a nasekanými ořechy. Posypeme drobenkou z hrubé mouky, cukru a

hery a vložíme do přehřáté trouby.

3. Pečeme 40 minut, dokud okraje koláče nezezlátnou. Pokud máme rádi rozinky, lze koláč posypat rozinkami předem naloženými v alkoholu.