

Řezy s jablky, ořechy a smetanou

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Polohrubá mouka 200 g
- Cukr krupice 200 g
- Vejce 4 ks
- Mléko 100 ml
- Olej 100 ml
- Prášek do pečiva 1 balíček
- Jablka 5 ks
- Hrubě sekané ořechy 150 g
- Vejce 2 ks
- Smetana 1 kelímek
- Cukr krupice 100 g
- Vanilkový cukr 1 balíček

Doba přípravy: 65 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Postup:

Žloutky utřeme s cukrem a olejem do pěny, pak přidáme mouku smíchanou s práškem do pečiva, mléko a nakonec lehce vmícháme sníh z bílků. Těsto nalijeme na vymazaný a vysypaný plech a poklademe ho po celé ploše nastrouhanými jablky, posypeme je hrubě sekanými ořechy a dáme péci asi na 20 - 25 minut do trouby. Mezitím utřeme 2 vejce s cukrem krupicí a vanilkovým cukrem do pěny a zašleháme smetanu. Touto směsí pak řezy zalijeme a asi ještě 5 minut pečeme.

