

Jablková žemlovka s ořechy

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- starší rohlík 6 ks
- pikantnější jablka nastrohaná na plátky 4 ks
- mléko 500 ml
- vajíčko 1 ks
- vlašské ořechy nasekané najemno 150 g
- máslo 50 g
- dle chuti skořicový cukr 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Rohlíky nakrájíme na kolečka. Pekáček vymažeme máslem, klademe vrstvu rohlíků, vrstvu jablek, posypeme oříšky a postup opakujeme.

V kastrůlku si zahřejeme mléko, přidáme do něho skořicový cukr. Když je mléko vlahé, přidáme vajíčko, odstavíme a rychle kvrdláme metlou, až se nám vytvoří z mléka pěna, kterou zalijeme naskládané rohlíky s jablky. Směs proteče až dolů a všechny suroviny se navzájem spojí.

Navrch nakrájíme plátky másla. Pečeme v předehřáté troubě na 180 °C zhruba 20-30 minut.