

Jablečná zemiábá

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- vecka 1 ks
- mléko 500 ml
- jablka 6 ks
- trocha másla 1 ks
- vejce 2 ks
- cukr krupice 100 g
- rozinky 1 hrst
- vlašské ořechy 1 hrst
- skořicový cukr 2 ks
- vanilkový cukr 1 ks
- trocha cukru moučky 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Starší vecka nakrájíme na plátky, jablka oloupeme, zbavíme jádřinců a nakrouháme na plátky. Pekáč vymažeme máslem a na dno naskládáme plátky vecky namočené v mléce s rozšlehanými vejci. Lehce rukou vymačkáme a poklademe polovinou jablek. To celé posypeme skořicovým a vanilkovým a krupicovým cukrem, ořechy a rozinkami. Uděláme 3 vrstvy. Ukončíme vekou. Pocákáme zbylým mlékem, zakapeme máslem a dozlatova upečeme. Pocukrujeme.