

Žemlovka z vánočky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- vejce 1 ks
- cukr moučkový 1 ks
- tvaroh 1 ks
- jablka 5 ks
- mléko 1 hrnek
- vánočka 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vánočku nakrájíme na plátky. Pekáček pečlivě vymažeme máslem.

Jednotlivé plátky vánočky, lehce namočíme v mléce s rozšlehaným vejcem a opatrně je naskládáme do pekáčku.

Tvaroh rozšleháme s lžící mléka a cukrem (podle chuti). Na první vrstvu vánočky rozetřeme rozšlehaný tvaroh. Přikryjeme další vrstvou vánočky a rozložíme nahrubo nastrouhaná jablka. Vrstvu tvarohu i jablek zasypeme hrozkami. Na jablka naskládáme poslední vrstvu vánočky a dáme zapéct do trouby.