

# Rebarborové řezy

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



## Suroviny

- Hladká mouka 180 g
- Ovesné vločky 150 g
- Tmavý cukr 200 g
- Máslo 170 g
- Prášek do pečiva 0.5 lžička
- Sůl 0.25 lžička
- **NÁPLŇ**
- Rebarbora 200 g
- Jahody 250 g
- Citronová šťáva 1 lžíce
- Krupicový cukr 100 g
- Kukuřičný škrob 2 lžíce

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Zařazení:** Svačina

**Země:** Česká republika

## Postup:

Přikryju hrnec, do kterého jsem vložila rebarboru, jahody a citronovou šťávu a vařím na mírném plameni za občasného míchání 8-12 minut, až ovoce změkne. Cukr promíchám s kukuřičným škrobem a přidám k ovoci. Ovoce pořád míchám, dokud se nezačne vařit, pak trvá asi minutu, než zhoustne. Hrnec stáhnou z plotny.

Troubu předehřeju na 180 °C. Ve velké míse promíchám šlehačem nebo v robotu mouku, ovesné vločky, cukr, máslo, prášek do pečiva a sůl. Míchám tak dlouho, až se udělá drobenka. Asi hrnek a

půl drobenky si nechám stranou, zbytek natlačím prsty na dno vymazané pečicí formy velké 33×23 cm. Na těsto rovnoměrně rozetřu náplň. Nakonec koláč posypu drobenkou, kterou jsem si nechala stranou, a peču 30-35 minut. Nechám vychladnout.