

Krupicové řezy

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 16

- vejce 6 ks
- cukr krupice 210 g
- krupice hrubá 360 g
- mléko 1 l

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Žloutky s cukrem vyšleháme do pěny. Pak opatrně vmícháme sníh z bílků a hrubou krupici. Těsto nalijeme do vymazaného a moukou vysypaného pekáče a dáme mírně zapéct při teplotě 190-200 °C.

Pak na řezy nalijeme ohřáté a mírně oslazené mléko a dáme dozlatova dopéct. Ještě teplý moučník nakrájíme a ozdobíme jahodami rozmačkanými s cukrem. Jahody lze nahradit jakýmkoliv džemem dle vlastní chuti. Řezy se hodí k rychlému občerstvení a nejlépe chutnají ještě teplé.