

Moučník s omáčkou

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- vejce 1 ks
- cukr moučkový 3 lžíce
- smetana 200 ml
- těsto listové 1 balení
- jahody 500 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nejprve si připravíme omáčku: do hrnku rozklepneme 1 vejce, přidáme cukr, zalijeme 150–200 ml smetany a rozmícháme.

Listové těsto vyválíme na plech a poklademe pokrájenými jahodami.

Smetanovou omáčku nalijeme na připravený koláč a pečeme asi 20 minut.

Poznámka:

Ovoce můžeš podle chuti a svých možností měnit.