

Mančina žemlovka

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: kokosacka



Suroviny

Porce: 4

- měkký tvaroh 500 g
- rozinky 100 g
- vanilkový cukr 4 ks
- toustový chleba 16 plátek
- vejce 4 ks
- mléko 1 dl
- strouhanka 5 lžíce
- olej 3 lžíce
- med nebo javorový sirup 1 balení

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Tvaroh smícháme s omytými rozinkami a cukrem.

Trojúhelníčky nakrájené z toustového chleba mažeme tvarohem a slepujeme, navlhčíme ve vejcích rozšlehaných s trochou mléka, obalíme ve strouhance a na oleji smažíme dozlatova, odkládáme na papírový ubrousek.

Žemlové trojhránky podáváme zakápnuté medem nebo javorovým sirupem.

