

Péřové řezy

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: markéta



Suroviny

- hladká mouka 200 g
- cukr moučka 200 g
- vejce 4 ks
- prášek do pečiva 1 ks
- olej 1 dl
- mléko 1 dl
- **puding**
- mléko 1 l
- vanilkový puding 2 ks
- vanilkový cukr 1 ks
- **dozdobení**
- zakysaná smetana 1 kelímek
- skořicový cukr 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Cukr s vejci ušlehat, přidáme olej, mléko a nakonec mouku s práš. do pečiva. Vylijeme na pečící plech vyložený pečícím papírem.

Uvaříme puding do husta a vlijeme na těsto.

Necháme v předehřáté troubě upéct, ještě teplé potřeme zakysanou smetanou a skoř. cukrem.