

Olejevá bublanina s ovocem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- **podle chuti**
- ovoce 1 ks
- **podle potřeby**
- tuk na vymazání 1 ks
- mouka na vysypání 1 ks
- **těsto**
- vejce 2 ks
- cukr krupice 1 hrnek
- mléko 1 hrnek
- olej 0.5 hrnek
- prášek do pečiva 1 ks
- polohrubá mouka 1.5 hrnek

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Mouku, do které jsme nasypali prášek do pečiva, promícháme s cukrem, vejíčky, olejem a mlékem.

Těsto nalijeme na vyšší vymazaný a vysypaný plech. Těsto na bublaninu posypeme omytým a okapaným (popřípadě vypeckovaným) ovocem a v dobře vyhřáté troubě pečeme 15 minut. Troubu během pečení neotvíráme.

Olejovou bublaninu s ovocem nakrájíme na kostky a podáváme k čaji.