

Balkánský medový koláč

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Med 1 šálek
- Vejce 4 ks
- Cukr 4 lžíce
- Hladká mouka 500 g
- Tlučený hřebíček 0.5 lžička
- SKořice 0.5 lžička
- Prášková soda na pečení 1 lžička
- Mleté ořechy 4 hrst

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

V míse utřeme med se syrovými žloutky, kořením a sodou na pečení. Z bílků ušleháme sníh, postupně do něj zašleháme cukr s mletými ořechy a moukou. Naplněný sníh lehce vmícháme do medové směsi. Těsto vlijeme do pekáčku potřeného olejem, navrchu posypeme sekanými ořechy a v mírně vyhřáté troubě pečeme asi 30 minut.