

Medovo-jablečný koláč

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: [kuchtik.honza](#)



Suroviny

• Těsto:

- Celozrnná mouka 160 g
- Prášek do pečiva 1.5 balíček
- Máslo 40 g
- Hera 40 g
- Voda 2 lžíce

• Náplň:

- Jablka - kyselejší 350 g
- Med 150 ml
- Šťáva z 1 citronu 1 ks
- Kůra z 1 citronu 1 ks
- Chleba - krajíce 3 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Mouku a prášek do pečiva dejte do mísy. Rukama vmíchejte do mouky mírně změkklé máslo a tuk, dokud se všechno dobře nepromíchá. Přidávejte postupně vodu a hněťte dál, dokud není těsto měkké, ale ne moc lepkavé. Kouli si rozválejte (podsypejte moukou, aby se nelepilo) na širokou placku, která přijde na spodek dortové (koláčové) formy.

Nahrubo nastrouhejte jablka a smíchejte s medem a citronem. Z krajíců odkrojte kůrky. Chleba roztrhejte na malé kousky (popř. rozmixujte v mixéru). Přidejte k jablkům a promíchejte. Směs vysypte na těsto a rozprostřete do stran, ať je všude stejná vrstva.

Pečte v troubě na 200 stupňů (180 s ventilátorem) asi 30 minut nebo dokud není koláč pevný a do zlatova. Podávat můžete za tepla i za studena.

Poznámka:

Když jsou jablka dost kyselá, můžete citron vynechat