

Meruňková žemlovka



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 1h 5min , Porce: 4

1443 kalorií , **0 g** cukrů , **16 g** tuků , **46 g** bílkovin

Autor: Jana Langrová

Odkaz: <https://srecepty.cz/merunkova-zemlovka>

Příprava

Vymažte zapékací mísu. Smíchejte mléko, vejce, cukr a ve směsi namáčejte rohlíky nakrájené na kolečka a dno zapékací mísy jimi vystelte. Druhou vrstvu tvoří okapané kompotované meruňky nebo oloupané čerstvé meruňky, ty pak potřete zakysanou smetanou. Tak to opakujte ještě jednou. Horní vrstvu tvoří opět namočená kolečka rohlíků. Takto připravenou žemlovku vložte do trouby rozehřáté na 170°C a pečte asi 45 minut, až bude povrch žemlovky krásně zlatavý.

Ingredience

- 8 rohlíků
- 200 ml mléka
- 2 vejce
- 100 g cukru krupice
- 750 g meruňkového kompotu nebo 700g čerstvých meruňek
- 500 ml zakysané smetany

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Ovoce, Klasika, Rychlovka, Rodina, Vegetarián, Hlavní chod

