

Nákyp z ovesných vloček

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 1h 20min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 1h 40min , Porce: 4

3202 kalorií , **13 g** cukrů , **78 g** tuků , **102 g** bílkovin

Autor: Beruska64

Odkaz: <https://srecepty.cz/nakyp-z-ovesnych-vlocek>

Příprava

Ovesné vločky namočíme na hodinu do teplého mléka, mezitím si žloutky ušleháme s moučkovým cukrem, máslem, osolíme, poté přidáme namočené vločky a přišleháme tuhý sníh, který jsme ušlehali z bílků. Máslem vymažeme pekáč, strouhankou ho vysypeme a nalijeme do něj polovinu těsta. Navrch poklademe na plátky nakrájená jablka, posypeme vanilkovým cukrem a nalijeme druhou polovinu těsta a dáme péct. Pečeme cca 20 minut, při 200 °C.

Ingredience

- 600 g ovesných vloček
- 300 ml mléka
- 125 g moučkového cukru
- 2 lžíce másla
- 4 ks vajec
- 4 ks jablek
- 1 balení vanilkového cukru
- špetka soli

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská,
Celoročně, Finančně nenáročné, Jídlo na každý
den, Rodina, Hlavní chod