

Smetanové řezy



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 50min , Čas vaření: 35min
Celkový čas: 1h 25min , Porce: **18**

3072 kalorií , **0 g** cukrů , **123 g** tuků , **55 g** bílkovin

Autor: Maja

Odkaz: <https://srecepty.cz/smetanove-rezy>

Příprava

Do mísy prosejeme 250 g polohrubé mouky s kypřícím práškem do pečiva. Přidáme 100 g moučkového cukru a 1 vanilkový cukr, rozšlehaná vejce a zakysanou smetanu. Zpracujeme těsto, které rozetřeme na vymazaný a vysypaný malý pekáček hrubou moukou. Jablka nastrouháme nahrubo, zakapeme citronovou šťávou a urovnáme na těsto. Povrch posypeme drobenkou připravenou z 90 g másla, 90 g polohrubé mouky, rumu, 80 g moučkového cukru a 1/2 sáčku vanilkového cukru. Pečeme při teplotě 180 °C asi 35 minut.

Ingredience

- 90 g másla
- 340 g polohrubé mouky
- 180 g cukru moučky
- 1 lžičku rumu
- 10 jablek
- 1 kypřící prášek do pečiva
- 3 vejce
- 1,5 vanilkového cukru
- 1 balení zakysané smetany
- 1 lžíci citrónové šťávy

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Podzim, Finančně nenáročné, Jídlo na každý den, Návštěva, Moučník

