

Gratinovaná pochoutka s třešněmi



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 2

1426 kalorií , **41 g** cukrů , **69 g** tuků , **25 g** bílkovin

Autor: Evík

Odkaz: <https://srecepty.cz/gratinovana-pochoutka-s-tresnemi>

Příprava

Menší formu na pečení vymažeme změkklým máslem a vysypeme asi tak 2 lžícemi cukru. Třešně si omyjeme a vypeckujeme je a poklademe na dno formy a zalijeme je třešňovicí a posypeme mandlemi nakrájenými na hranolky. Z vajec, mouky, mléka, smetany a cukru vypracujeme polotekuté těsto, které nalijeme na třešně. Povrch pokryjeme zbývajícím máslem ve formě vloček. Pečeme v předehřáté troubě asi tak 1 hodinu při 180°C. Podáváme teplé a posypané moučkovým cukrem.

Ingredience

- 50 g másla
- 100 g cukru krystal
- 300 g třešní
- 2 cl třešňovice
- 25 g mandlí
- 2 vajec
- 30 g hladké mouky
- 1/8 l mléka
- 1/8 l smetany
- 1 lžíce cukru moučka

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Ovoce, Klasika

