

Jablečné řezy s mákem obráceně



Obtížnost: 

Čas přípravy: 35min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 15min , Porce: 10

2734 kalorií , **100 g** cukrů , **140 g** tuků , **26 g** bílkovin

Autor: Jana Langrová

Odkaz: <https://srecepty.cz/jablecne-rezy-s-makem-obracene>

Příprava

Plech vyložíme tukem namazaným pečícím papírem a posypeme strouhankou. Jablka oloupeme, odjadríme a nakrájíme na silnější plátky, rozložíme na pečící papír a posypeme jedním vanilkovým cukrem. Vajíčka utřeme s cukrem, přišleháme olej, přidáme vodu, mouku s práškem do pečiva. Vzniklé těsto rozdělíme na dva díly - jednoho má být asi třetina a druhého dvě třetiny. Do menší části přidáme mák a posypeme jablky a překryjeme druhou částí těsta. Pečeme ve středně teplé troubě do zružovění -těsto nesmí lepit na špejli. Po upečení vyklopíme a posypeme druhým vanilkovým cukrem.

Ingredience

- ✓ 1 kg jablek
- ✓ 2 sáčky vanilkového cukru
- ✓ 5 vajec
- ✓ 250 g cukru krupice
- ✓ 300 g polohrubé mouky
- ✓ 150 ml slunečnicového oleje
- ✓ 300 ml teplé vody
- ✓ 1 sáček kypřicího prášku do pečiva
- ✓ 100 g mletého máku
- ✓ 1 hrst strouhanky

Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Finančně nenáročné, Klasika, Rodina, Moučník