

Jablkovo - bramborové řezy



Obtížnost:

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 8

3287 kalorií , **32 g** cukrů , **56 g** tuků , **50 g** bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/jablkovo-bramborove-rezy>

Příprava

Na dosce rozdrobíme v preosiatej múke masť, cukor, prašok do pečiva a prelisované uvarené zemiaky. Pridáme vajce a citrónovú kôru a vypracujeme vláčne cesto, ktoré rozvaľkáme. Na pomastený plech dáme polovicu cesta, naň roztrieme jablkovú plnku, prikryjeme druhou rozvaľkaného cesta, potrieme vajcom a pečieme v stredne teplej rúre. **PLNKA:** Postrúhané jablka zmiešame s cukrom, škoricou, citrónovou kôrou a postrúhanými orechami.



Tip k receptu

Pred pečením cesto zľahká poprepichujeme vidličkou. Po upečení posypeme vanilkovým cukrom.

Ingredience

- ✓ 300 g polohrubé mouky
- ✓ 100 g sádla
- ✓ 100 g cukru moučka
- ✓ 1 sáček kypřicího prášku do pečiva
- ✓ 150 g uvařených pomletých brambor
- ✓ 1 vejce
- ✓ 1 sáček vanilkového cukru na posypání
- ✓ troška citronové kůry
- ✓ Náplň: 300 g postrouhaných jablek
- ✓ 50 g cukru krystal
- ✓ troška skořice
- ✓ 80 g vlašských ořechů
- ✓ 1 lžička citronové kůry

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Slovenská, Pro alergiky, Celoročně, Finančně nenáročné, Jídlo na každý den, Rodina, Moučník