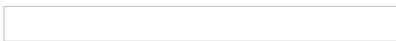


# Koláč se smaženými jablky



**Obtížnost:** ○○○○○

Čas přípravy: 35min , Čas vaření: 50min  
Celkový čas: 1h 25min , Porce: 10

**2379** kalorií , **75 g** cukrů , **148 g** tuků , **20 g** bílkovin

**Autor:** Jana Langrová

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/kolac-se-smazenymi-jablky>

## Příprava

Jablka oloupeme, rozčtvrtíme, odstraníme části jádřinců a nakrájíme na tenké plátky, které pokapeme citrónovou šťávou. V pánvi rozpustíme tři lžíce másla a plátky jablek na něm krátce dozlatova opečeme. Necháme vychladnout. V misce rozšleháme zbytek másla, postupně přidáváme cukr, vanilkový cukr, sůl a citrónovou kůru. Po jednom pak přidáváme vejce a dobře je zašleháme. Troubu předehřejeme na 200°C. Pak smícháme mouku s kypřícím práškem a mlékem a vmícháme do vajec, až získáme polotuhé těsto. Koláčovou formu vymažeme, nalijeme do ní těsto a urovnáme. Plátky jablek klademe na povrch tak, aby se částečně překrývaly. Pečeme asi 40-50 minut. Koláč vyjmeme z trouby, necháme zchladnout a pak jej vyndáme z formy. Povrch koláče hojně pocukrujeme a rozkrájíme na kousky.

## Ingredience

- 750 g jablek
- 160 g másla
- troška citronové šťávy
- 125 g cukru krystal
- 1 balení vanilkového cukru
- 1 hrst citronové kůry
- špetka soli
- 3 vejce
- 1 sáček kypřícího prášku do pečiva
- 1 - 2 lžíce mléka

## Kategorie

Česká, Celoročně, Ovoce, Jídlo na každý den, Rodina, Moučník