

# Oříškové řezy za 15 minut



Obtížnost: 

Čas přípravy: 5min , Čas vaření: 10min  
Celkový čas: 15min , Porce: 4

**1037** kalorií , **1 g** cukrů , **86 g** tuků , **38 g** bílkovin

**Autor:** notburga

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/oriskove-rezy-za-15-minut>

## Příprava

Lískové oříšky najemno umeleme. Žloutky vymícháme s cukrem a přidáme k nim namleté lískové oříšky a nakonec tuhý sníh z bílků. Plech vyložíme pečicím papírem a těsto na něj rozetřeme. Pečeme asi 10 minut. Mezitím si ušleháme šlehačku a nastroháme čokoládu. Vychladlé řezy nakrájíme na čtverečky a ozdobíme šlehačkou a čokoládou.

## Ingredience

- ✓ 4 ks vejce
- ✓ 65 g cukru krupice
- ✓ 100 g lískových oříšků
- ✓ 250 ml smetany ke šlehání (šlehačky)
- ✓ 50 g čokolády na vaření

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Finančně nenáročná, Rychlovka, Rodina, Moučník