

Rebarborový koláč s drobenkou



Obtížnost:     

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 40min , Porce: 6

2957 kalorií , 68 g cukrů , 137 g tuků , 57 g bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: <https://srecepty.cz/rebarborovy-kolac-s-drobenkou>

Příprava

Rebarboru očistíme a nakrájíme na kousky. Smícháme ji s bramborovým škrobem, cukrem krupice a skořicí. Přeneseme do koláčové formy. Z ovesných vloček, mouky, třtinového cukru a másla připravíme drobenku, kterou vysypeme na rebarboru. Pečeme 20 minut na 220 °C.



Tip k receptu

Rebarbora bývá poměrně kyselá, proto ji můžeme zkombinovat s jahodami nebo přidat cukr.

Ingredience

- ✓ 750 g rebarbory
- ✓ 200 g ovesných vloček
- ✓ 200 g hladké mouky
- ✓ 60 g třtinového cukru
- ✓ 150 g másla
- ✓ 1 lžíce bramborového škrobu
- ✓ 1 lžička skořice
- ✓ 4 lžíce cukru krupice

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Ovoce, Moučník

