

# Rez od biskupa



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 40min  
Celkový čas: 55min , Porce: 12

**3068** kalorií , **9 g** cukrů , **140 g** tuků , **70 g** bílkovin

**Autor:** Milena

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/rez-od-biskupa>

## Příprava

Smícháme tuk, mouku, cukr, vejce a kypřicí prášek. Přidáme ve vodě uvažené rozinky, kandované ovoce, nasekané ořechy a čokoládu. Vše důkladně promícháme a dáme do dvou vymazaných a moukou vysypaných srnčích hřbetů. Dáme péct na 30-40 minut do předehřáté trouby na 180 °C. Vyklopíme, necháme vychladnout a pocukrujeme.

## Ingredience

- 150 g hladké mouky
- 150 g ztuženého pokrmového tuku
- 150 g cukru moučky
- 3 vejce
- 1/2 kypřicího prášku do pečiva
- 200 g vlašských ořechů
- 100 g kandovaného ovoce
- 1 balení rozinek
- 100 g čokolády na vaření

## Kategorie

Výjimečný den, Česká, Vegetariánská, Podzim, Finančně nenáročná, Klasika, Rodina, Moučník

