

# Řezy s jablky a polevou



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 20min  
Celkový čas: 50min , Porce: 8

2343 kalorií , 20 g cukrů , 80 g tuků , 38 g bílkovin

Autor: Hloušková

Odkaz: <https://srecepty.cz/rezy-s-jablky-a-polevou>

## Příprava

Jablka nastroháme na nudličky a přidáme všechny uvedené ingredience. Zamícháme a nalijeme na plech vyložený pečicím papírem. Pečeme ve středně vyhřáté troubě 180°C asi 20 minut. Vychladlý moučník potřeme povidly a polijeme polevou. Vidličkou a nebo ozdobnou stěrku naděláme vlny.



### Tip k receptu

Polevu jsem použila bílou.

## Ingredience

- ✓ 200 g jablek
- ✓ 160 g cukru krupice
- ✓ 2 vejce
- ✓ 4 lžíce rostlinného oleje
- ✓ 200 g polohrubé mouky
- ✓ 1 balení kypřicího prášku do pečiva
- ✓ 2 lžíce kaka
- ✓ 2 lžíce kokosové moučky
- ✓ 3 lžíce pudinkového prášku
- ✓ 250 g švestkových povidel
- ✓ 1 balení čokoládové polevy

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Obiloviny, těstoviny a rýže, Klasika, Moučník

