

# Rychlý smetanový koláč se švestkami



**Obtížnost:** □□□□□

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

**1216** kalorií , **40 g** cukrů , **14 g** tuků , **37 g** bílkovin

**Autor:** Angel 666

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/rychly-smetanovy-kolac-se-svestkami>

## Příprava

V míse šleháme vejce s cukrem do pěny a pak opatrně vmícháme mouku, prosátou s práškem do pečiva a nakonec přidáme šlehačku. Těsto nalijeme do koláčové formy, kterou jsme vymazali máslem a vysypali hrubou moukou. Napovrch naklademe půlky odpeckovaných švestek, řeznou stranou nahoru. Vložíme do trouby, vyhřáté na 180 stupňů a pečeme asi 25 minut lehce dozlatova.

## Ingredience

- 2 vejce
- 4 lžíce cukru krupice
- 1 hrneček polohrubé mouky
- 1/2 sáčku kypřicího prášku do pečiva
- 125 ml smetany ke šlehání
- asi 400 g švestek

## Kategorie

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

