

# Tvarohové řezy s hroznovým vínem



Obtížnost: 

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 30min  
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 16

**3640** kalorií , **75 g** cukrů , **144 g** tuků , **90 g** bílkovin

**Autor:** Jiřulka

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/tvarohove-rezy-s-hroznovym-vinem>

## Příprava

Opláchneme hroznové víno a necháme okapat. Zatím do mísy vložíme tvaroh, máslo, vejce, cukr a citronovou kůru. Vše vymícháme dohladka. Potom postupně přidáváme mouku, mléko, rum a prášek do pečiva. hotové těsto vylijeme na vymazaný plech a poklademe kuličkami hroznů. Zvolna pečeme asi 30 minut v předehřáté troubě na 180 C. Upečené tvarohové řezy necháme prochladnout, posypeme je moučkovým cukrem. Dle chuti je ještě můžeme dozdobit šlehačkou.

## Ingredience

- ✓ 500 g hroznového vína
- ✓ 250 g tvarohu
- ✓ 150 g másla
- ✓ 1 lžíce rumu
- ✓ 3/4 hrnečku cukru
- ✓ 1 sáček kypřicího prášku do pečiva
- ✓ 1,5 hrnečku polohrubé mouky
- ✓ 1 hrneček mléka
- ✓ 1 lžička nastrohané citrónové kůry
- ✓ 1 vejce
- ✓ 1/2 hrnečku kukuřičné mouky
- ✓ hrubá mouka na vysypání a tuk na vymazání formy
- ✓ cukr moučka na ozdobu

## Kategorie

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