

NajPečenie



Potrebujete:

4 ks	vajcia
450 g	cukor kryštálový
150 ml	olej
400 g	cuketa nastrúhaná na jemno
1 lyžička	škoricica mletá
1 ks	vanilínový cukor
1 ks	kypriaci prášok do pečiva
2 ks	šumienka malá
2 ks	Zlatý klas

Celkový čas prípravy:	15 min.
Čas pečenia:	20 min.
Teplota pečenia:	180 °C
Náročnosť prípravy:	ľahké
Počet porcií:	-

Cuketový zákusok

Jednoduchý recept pre všetkých milovníkov cukety. Budete prekvapení, aká je cuketa výborná do koláčov. Pozrite si jednoduchý fotorecept.



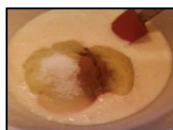
Postup:



Vajcia vyšľaháme s cukrom, pridáme olej a vyšľaháme.



Cuketu nastrúhame na jemno.



Cuketu pridáme k vyšľahaným vajciam, pridáme škoricu, vanilkový cukor, zamiešame.



Potom pridáme múku a prášok do pečiva a zľahka premiešame.



Vylejeme na vymastený, múkou vysypaný plech a upečieme. Pečieme na menšom plechu, 25x30cm.

NajPečenie



Na upečený korpus dáme polevu. Poleva môže byť čokoládova, alebo zo šumienky.

Šumienková poleva: 7,dl voda, 2 ks šumienky (malej), 200 g kryštálového cukru, 2 ks Zlatý klas. Všetko spolu uvaríme.