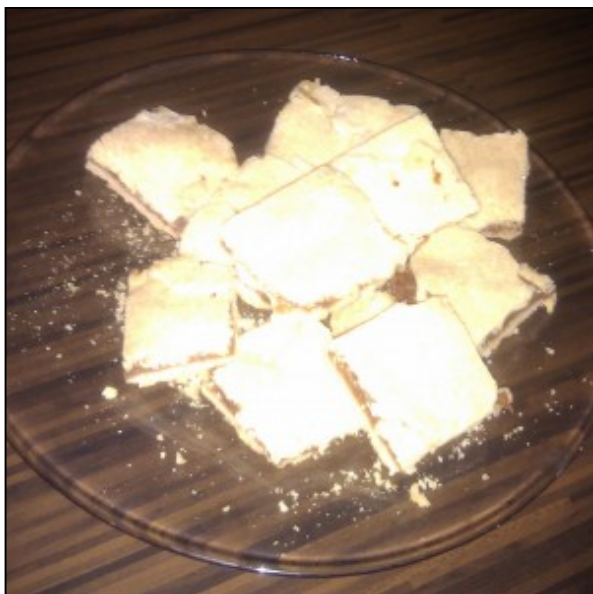


# NajPečenie



## Potrebuje:

<b>500 g</b>	múka polohrubá
<b>2 ks</b>	vajcia
<b>1 lyžica</b>	ocot
<b>1 bal.</b>	prášok do pečiva
<b>5 lyžica</b>	cukor práškový
<b>1 ks</b>	Palmarín
<b>1 kg</b>	jablká
<b>2 ks</b>	škoricový cukor

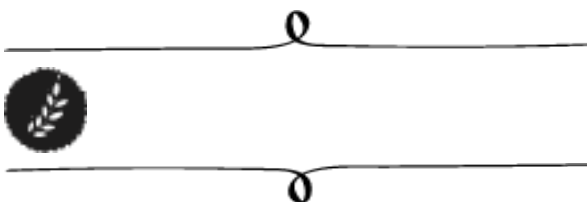
---

<i>Celkový čas prípravy:</i>	<b>30 min.</b>
<i>Čas pečenia:</i>	<b>40 min.</b>
<i>Teplota pečenia:</i>	<b>150 °C</b>
<i>Náročnosť prípravy:</i>	<b>ľahké</b>
<i>Počet porcií:</i>	-

---

## Jablčník

Jednoduchá príprava podľa fotopostupu a chuť ako od babičky :).



## Postup:



Jablká zbavíme šupky, nastrúhame na strúhadle (alebo v mixéri), v rukách pretlačíme, aby sa trošku odšťavili. Zmes na panvici chvíľu popražíme. Ingrediencie na cesto spolu zmiešame a vytvoríme pevnú hmotu.



Hmotu rozdelíme na dva rovnaké diely. Kým jeden diel spracúvame, druhý zatiaľ odložíme do mrazničky. Cesto rozvalkáme na múkou posýpanej doske. Cesto uložíme na vymastený plech, poukladáme jablká zmiešané so škoricovým cukrom. Rozvalkáme druhý diel cesta a položíme na vrstvu jablká a pečieme vo vyhriatej rúre 40minút, kým nieje cesto zlatisté.

# NajPečenie



Hotový koláč posypeme  
práškovým cukrom.