

NajPečenie



Jablkový mriežkovník

Jednoduchý jablkový koláč. Chutná klasika, ktorá na našom stole nechýba ani jeden rok.



Potrebuje:

110 g	Palmarín
400 g	polohrubá múka
1 ks	kypriaci prášok do pečiva
150 g	Práškový cukor
2 ks	vajcia
1000 g	jablká
1 lyžička	škorica mletá
1 štipka	soľ
1 troška	citrónová šťava

Postup:

Na doske zmiešame múku, prášok do pečiva, cukor, vajcia a Palmarin. Vypracujeme cesto a rozdelíme ho na dve časti. Jednu väčšiu a jednu menšiu. Väčšiu časť rozvalkáme a dáme na plech. Očistené jablká nastrúhame, vmiešame do nich citrónovú šťavu a škoricu, a uložíme na plech. Navrch poukladáme mriežky, ktoré sme ušúľali z menšej polovice cesta. Dáme piecť do vyhriatej rúry na 25-30 minút a potom môžeme podávať.

<i>Celkový čas prípravy:</i>	30 min.
<i>Čas pečenia:</i>	30 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	180 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ľahké
<i>Počet porcií:</i>	6
