

Žemlovka

Ingredience

- 400 ml mléka
- 200 g tvarohu
- 2 vejce
- Vanilka
- Skořice
- 2 medu
- 1-2 jablka
- (2 lžíce rozinek)
- 3-4 rohlíky

Postup

- Troubu předehřejeme na 180°C. Máslem vymažeme zapékačí misku střední velikosti. Jablka očistíme od slupky a jadřinců, nakrájíme na tenké plátky a rozprostřeme na dno zapékačí nádoby, můžeme posypat rozinkami.
- Na jablka rovnoměrně pokládáme kousky nakrájených rohlíků, tak aby vytvořily souvislou vrstvu.
- V míse dobře promícháme mléko, tvaroh, vejce, vanilku, skořici, med. Směs poté nalijeme do zapékačí nádoby na všechny ostatní ingredience a dáme péct na 20-30 minut do zlatova.
- Podáváme teplé a lehce pocukrované.

