

MERUŇKOVĀ• KOLĀ•ĀĀ S KEFĀ•REM

ĀĀEtrtek, 20 Ā•erven 2019

Ahoj kamarĀdky a kamarĀdi, je doba merunĀk, tĀ™eĀjnĀ-, jahod... A jĀi bych vĀim chtĀla nabĀdnout velmi jednoduchĀ½ velmi dobrĀ½ kolĀĀ•. Tenhle je pĀ™Ā-mo nezkazitelnĀ½, zvlĀdne ho i ten nejvĀtĀĀ- Āouma z "ProstĀ™eno". DĀi se upĀĀerstvĀho i kompotovanĀho ovoce a vĀ¼dy bude fajn. Jen nemĀim ponĀtĀ-, jak dlouho vydrĀ¼Ā-. Proto¼e nĀim vĀ¼d vychladnutĀ-...

Suroviny:

2 vejce

2 hrnky polohrubĀ© mouky

meruĀky

Drobenka:

hrnek pĀ-skovĀ©ho cukru

Postup

pĀ™Ā-pravy:

Do mĀ-sy vlijeme kefĀ-r, pĀ™idĀime vejce, olej a rozmĀ-chĀime. V jinĀ© mĀ-se si pĀ™i pravĀ-me sypkĀ© ingredience â€“ smĀ-chĀime mouku s kypĀ™Ā-cĀ-m prĀĀkem. Pak obojĀ- smĀ-chĀime dohromady a vylijeme na peĀ•Ā-cĀ-plech. BuĀ ho vyma¼eme a vysypeme moukou, nebo vylo¼Ā-me peĀ•Ā-cĀ-m papĀ-rem. V druhĀ©m pĀ™Ā-padĀ doporuĀuji plech pod peĀ•Ā-cĀ- papĀ-r namoĀit, pak pĀ™ihladit.

Navrch pak navrstvĀ-me meruĀky, nejlĀ©pe nakrĀjenĀ© na Ā•tvrtiny. ZĀivĀrem nasypeme drobenku. PeĀ•eme asi 35 minut na 180 Ā°C. PĀ™ed koncem mĀ¼eme jeĀitĀ posypat lupĀ-nkovĀ½mi mandlemi.

PĀ™ej u vĀjem
dobrĀ© chutnĀjnĀ-,

Karolina

