



Recept na sladkú pochúťku

//

Suroviny:

60 dkg polohrubej múky

15 dkg cukru

prášok do pečiva

3 žĺtky

250 dkg masla

štipka soli

vanilkový cukor

slivkový lekvár

tuk na vymazanie

trochu citrónovej kôry

Postup:

Všetky suroviny si nasypete do misy, polohrubú múku a cukor cez sito, vypracujte cesto. Keď je už hladké, dajte si asi štvrtinu bokom, urobíte z neho mriežku. Cesto nechajte pár hodín odpočinúť v chladničke a potom ho vyvaľkajte. Guľatú formu dobre vymažte, vyložte cestom a vytvarujte okolo okrajov. Povrch natrite lekvárom. Zo zvyšného kúska vyvaľkajte tenké valčeky, z ktorých urobíte na koláč mriežku. Koláč dajte na predhriatej rúry na 35 až 40 minút.

Najlepší je koláč až druhý deň, keď zmäkne. Namiesto lekváru môžete skúsiť tvaroh, strúhané jablká, alebo aj iné ovocie a marmeládu.

ODPORÚČAME:

[Recept na kokosové Bounty rezy](#)

[Kakaový závin recept](#)

[Ovocno makové muffiny s citrónovou polevou](#)

[Starodávny tvarožník výborný koláč](#)

[Hrnčeková bublanina s ovocím](#)

tags: mriezkovy kolac so slivkovym lekvarom

.

//

.