

ŽEMLOVKA

Suroviny:

1 starší rohlík
1 jablko
1 vejce
150 ml mléka
tvaroh (nemusí být)
skořice
med nebo cukr
máslo

zapékačká miska

Postup:

Rohlík nakrájíme na kolečka, jablko okrájíme, vykrojíme jadřinec a nakrájíme na kousky. V misce rozmícháme mléko se žloutkem a osladíme medem. Zapékačká misku vymažeme máslem.

Do mléka namáčíme kolečka z rohlíků a vyložíme jimi dno misky. Na rohlíky dáme jablka, posypeme skořicí a lžičkou přidáme tvaroh. Mírně osladíme medem nebo cukrem. Na řadě je druhá vrstva...namočené rohlíky, jablka, skořice, tvaroh a osladíme. Ukončíme vrstvou namočených rohlíků. Povrch posypeme skořicí a poklademe plátky másla. Pečeme ve vyhřáté troubě na 180 stupňů asi 40 minut. Nakonec vyšleháme ze zbylého bílku a špetky cukru tuhý sníh a vytvoříme na upečené žemlovce čepici. Vrátime do trouby a zapékáme, dokud nám čepice nezezlátne.

