MERUÅ‡KOVÃ• KOLÃ•ÄŒ S KEFÃ•REM

ÄŒtvrtek, 20 Ä•erven 2019

Ahoj kamarÃ¡dky a kamarÃ¡di, je doba merunÄ›k, tÅ™eÅ¡nÃ-, jahod... A jÃ¡ bych vÃ¡m chtÄ›la nabÃ-dnout velmi jednoduchÃ½ velmi dobrÃ½ kolÃ¡Ä•. Tenhle je pÅ™Ã-mo nezkaztelnÃ½, zvlÃ¡dne ho i ten nejvÄ›tÅ¡Ã- Åˆouma z "ProstÅ™eno". DÃ¡ se upÃ© Ä•erstvÃ©ho i kompotovanÃ©ho ovoce a vÅ¾dy bude fajn. Jen nemÃ¡m ponÄ›tÃ-, jak dlouho vydrÅ¾Ã-. ProtoÅ¾e nÃ¡m vÅ¾d vychladnutÃ-...

Suroviny:

2 vejce

2 hrnky polohrubÃ© mouky

meruÅˆky

Drobenka:

hrnek pÃ-skovÃ©ho cukru

Postup
pÅ™Ã-pravy:

Do mÃ-sy vlijeme kefÃ-r, pÅ™idÃ¡me vejce, olej a
rozmÃ-chÃ¡me. V jinÃ© mÃ-se si pÅ™ipravÃ-me sypkÃ© ingredience â€“ smÃ-chÃ¡me mouku s kypÅ™Ã-cÃ-m prÃ¡Å¡kem. Pak objÃ- smÃ-chÃ¡me dohromady a vylijeme na peÄ•Ã-cÃ-plech. BuÄ• ho vymaÅ¾eme a vysypeme moukou, nebo vyloÅ¾Ã-me peÄ•Ã-cÃ-m papÃ-rem. V druhÃ©m pÅ™Ã-padÄ› doporuÄ•uji plech pod peÄ•Ã-cÃ- papÃ-r namoÄ•it, pak pÅ™ihladit.

Navrch pak navrstvÃ-me meruÅˆky, nejlÃ©pe nakrÃ¡jenÃ© na
Ä•tvrtiny. ZÃ¡vÄ›rem nasypeme drobenku. PeÄ•eme asi 35 minut na 180 Â°C. PÅ™ed koncem mÅ¯Å¾eme jeÅ¡tÄ› posypat lupÃ-nkovÃ½mi mandlemi.

PÅ™eju vÅ¡em
dobrÃ© chutnÃ¡nÃ-,

Karolina