Jablečný koláč bulharský

Ingredience

- 5 odjadřincovaných jablek
- skořice
- mouka polohrubá — 200 g
- prášek do pečiva — 0,5
- máslo — 125 g
- vejce — 2
- citronová kůra
- 1 lžíce drcených ořechů
- rozinky — 2 lžíce
- rum — 2 lžíce
- máslo

Postup

Formu na koláč dobře vymastíme máslem a vysypeme moukou nebo kokosem. Poklademe těsně vedle sebe osminkami jablek. Ušlehaným těstem přelijeme jablka, rozhrneme po celé ploše a posypeme sekanými ořechy. Pečeme asi 20 minut ve středně vyhřáté troubě. Hotový pocukrujeme a můžeme zdobit šlehačkou.

Zdroj: cilka.eu