

Řezy Margot s čokoládovou polevou

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- **na ozdobu**
- mleté ořechy 1 ks
- **podle chuti**
- čokoládová poleva 1 ks
- **těsto**
- olej 1 sklenice
- prášek do pečiva 1 ks
- vejce 3 ks
- polohrubá mouka 3 sklenice
- tyčinka Margot 2 ks
- cukr 1 sklenice
- mléko 1 sklenice

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Nejprve si nastrouháme tyčinky na hrubém struhadle. Vyšší plech vymažeme a vysypeme. Troubu předehřejeme.

K nastrouhaným margot tyčinkám přidáme všechny ostatní suroviny a vymícháme těsto, které nalijeme na připravený plech. Margot řezy pečeme asi půl hodinky ve středně vyhřáté troubě.

Upečenou buchtu necháme vychladnout.

Po vychladnutí buchtu potřeme čokoládovou polevou, kterou jsme si rozežřáli ve vodní lázni.

Margot řezy s čokoládovou polevou nakonec posypeme mletými ořechy a můžeme podávat, třeba ke kávě.