

Voňavé zapečené ovoce

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- mražené jahody 1 hrnek
- čerstvé ovoce 0.5 kg
- sušené brusinky 1 hrst
- rybíz 1 hrnek
- **drobenka**
- máslo 150 g
- mletá skořice 1 lžička
- ovesné vločky 100 g
- cukr krupice 100 g
- **na ozdobu**
- zakysaná smetana 1 kelímek
- **podle chuti**
- vanilkový cukr 1 ks
- cukr 1 ks
- **podle potřeby**
- máslo na vymazání 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Menší pekáček vymažeme máslem a dovnitř naskládáme jakokoliv ovoce - jablka, hrušky, jahody,

maliny, rybíz a jiné druhy. Ovoce může být čerstvé, ale lze použít i mražené. Vše promícháme s cukrem, můžeme přidat i vanilkový cukr.

Pekáček s ovocem přiklopíme a dáme péct do trouby vyhřáté na 150 °C zhruba na 30 minut.

Mezitím si připravíme drobenku z másla, mouky, ovesných vloček, cukru a mleté skořice. Po 30 minutách pečení ovoce drobenkou posypeme. Pečené ovoce necháme ještě bez víka 20 minut zapéct při 100 °C, až posypka vytvoří krustu na povrchu.

Voňavé zapečené ovoce podáváme teplé i studené. Pokud přidáme lžici zakysané smetany, nic tím nezkazíme.