Mrkvové řezy s Jihočeským žervé



60 minut (včetně pečení) náročnost ●●○○

Ingredience

- 1 vejce
- 1 hrnek nastrouhané mrkve
- 1 a 1/4 hrnku hladké mouky
- 0,5 hrnku oleje
- 0,5 lžičky skořice
- 1 kypřicí prášek do pečiva
- 3/4 hrnku čerstvé Jihočeské smetany
- 0,5 hrnku cukru
- 1 hrst vlašských ořechů

Krém:

- 270 g Jihočeského žervé
- 1/4 hrnku cukru
- 4 lžíce čerstvého Jihočeského mléka
- 1 vejce

Návod na přípravu:

V míse smícháme mouku, kypřicí prášek do pečiva, skořici, olej, cukr, čerstvou Jihočeskou smetanu, vejce, nasekané vlašské ořechy a nahrubo nastrouhanou mrkev. Jihočeské žervé smícháme s vejcem, čerstvým Jihočeským mlékem a cukrem. Těsto vlijeme na plech vyložený pečicím papírem, potřeme krémem a pečeme v předehřáté troubě při 180 °C cca 40 minut.