

BLITVENJAK /repový koláč/- RECEPT:

Zloženie:

Plnka
½ kg očistenej repy
2 dl oleja
25 dg cukru
2 škorice
3 vrecúška vanilkového cukru
10 dg hrozienok
štipku soli

Cesto:

40 dg múky
4 lyžice oleja
5 dg masla
15 dg cukru
vanilkový cukor
štipka soli
voda

Príprava: Zarobíme cesto, potom ho rozdelíme na dve časti a necháme trochu odstáť.

Repu pokrájame na čo najtenšie plátky (3-4 mm), pridáme cukor, škoricu, vanilkový cukor, soľ a hrozienka. Cesto natenko rozvaľkáme. Jednu časť cesta položíme do misy, natrieme plnku a prikryjeme druhou časťou cesta. Pečieme pri teplote 180 0C približne 30 minút. Keď je koláč upečený, posypeme ho práškovým cukrom.