

Jablečná roláda

Ingredience

- vejce — 4
- cukr — 180 g
- mouka hladká — 6–8 lžíce
- 250 g strouhaných jablek
- skořice
- Cukr na posypání jablek

Postup

Plech vyložíme pečícím papírem, ten vymažeme a vysypeme hladkou moukou. Nastrouhaná jablka rozložíme na plech a posypeme cukrem a skořicí. Ušleháme cukr a vejce, až je hmota hustá a hladká. Jemně vmícháme mouku, vše nalijeme na jablka a dáme péct. Po upečení otočíme papír nahoru, stáhneme a ještě teplou roládu stočíme. Po vychlazení nakrájíme a posypeme cukrem.