

Angreštový koláč s jogurtem

Časová náročnost: 50 minut

Seznam přísad

2 hrnky	čerstvý angrešt
1 hrnek	olej
1/2 hrnku	moučkový cukr
2 ks	vejce
2 hrnky	polohrubá mouka
1/2 hrnku	jogurt
	máslo (na vymazání formy)



Postup přípravy

Vejce s jogurtem ušleháme do krému a přidáme zbylé ingredience. Utřeme do hladkého těsta. Pokud se vám zdá těsto příliš tekuté přidáme ještě půl hrníčku mouky. Necháme 10 minut odstát a poté vlijeme do formy (nejlepší je kulatá). Angrešt rozpůlíme a poskládáme ho na vrch koláče. Pečeme zhruba 20 minut na 180 stupňů. Koláč můžeme servírovat s bílým jogurtem nebo kysanou smetanou.