

Broskvový koláč

Časová náročnost: 35 minut

Seznam přísad

4 ks	vejce
150 g	moučkový cukr
300 g	polohrubá mouka
1/2 balíčku	kypřicí prášek do pečiva
1 dl	olej
600 g	broskve
6 lžice	tekutý med



Postup přípravy

Vejce a moučkový cukr ušleháme do pěny. Po částech přidáváme polohrubou mouku smíchanou s kypřicím práškem do pečiva a nakonec vmícháme i olej. Těsto rozetřeme do vymazané a moukou vysypané obdélníkové formy. Mezitím si omyjeme a vypeckujeme broskve. Pokrájíme je na plátky a ty klademe pěkně za sebou do řad na připravené těsto. Přelijeme rozehřátým medem a dáme do trouby předehřáté na 180° C. Pečeme asi 20 minut dorůžova.