

# Lekvárový mrežovník miesený



## Suroviny:

400 g hladka muka + muka na spracovanie cesta  
200 g maslo  
200 g praskovy cukor (podla druhu lekvaru , cukor uberiem a dam 120 g )  
2 velke vajcia  
struhana kora z limety  
stipka soli  
oblubeny lekvar , ja som pouzila cucoriedkovy a vysledny kolac bol dost sladky, keby som pouzila ribezlovy, tak by bolo 200 g cukru  
orechove jadra

## Postup

Do muky zamiesame cukor, limetovu struhanu koru, stipku soli a nakrajane makke maslo. Spracujeme narychlo aby sa suroviny spojili a pastou vytvorime jamku. Vklepneme vajcia a vypracujeme makke cesto. Ak by sa Vam zdalo prilis suche, tak pridajte lyzicu vody a potom uz len po kvapkach.

Cesto roztlapkame na sirku plytkeho taniera, zabalime do folie a nechame na polhodinu v chladnicke.

Cesto mozeme pokojne vypracovat aj v mixeri, ktore potom dopracujeme rukami.

Cesto rozvalkame na hrubku 1 az 1,5 cm. Ja som si pred valkanim podsypala pracovnu dosku, a posypala som aj povrch...nie velmi, len som to tak poprasila. Valkala som cez foliu.

Vyvalkany kruh by mal byt o 2 cm sirsi, ako je forma, zbytok cesta odrezeme a odlozime si ho na pasy.

Formu na cesto vymazeme tukom, vysypeme hrubou mukou.

Do formy prenesieme cesto a cesto musi siahat az po okraj.

Rozotrieme lekvar...ja som minula cely 300 ml pohar cucoriedkového, hustého.

Zo zbytkov cesta som usulala pasy a vytvorila mriezku. Po okrajom som naukladala vykrojene formickove tvary. Na zaver, do kazdeho okienka som vložila orech...skvele to ten kolac ozivilo.

Kolac dame piecť do vyhriatej rury na 180 stupnov...na 40 minut

Pocukrovala som ho hlavne preto, aby som zakamuflovala jeho nedostatky...je to na Vas ci ho pocukrujeme aj Vy.

Je nutne krajat az po vychladnutí, tekuty lekvar by Vam vytiekol.

Dufam, ze Vam , taky starodavny kolac starych mam, pochuti tak, ako pochutil nam.