

Tento recept byl stažen ze serveru [Domáci-Kuchař.cz](http://Domáci-Kuchař.cz) můžete také navštívit [www.studuj.com](http://www.studuj.com)

## Ořechové řezy se žloutkovou polevou

### Ingredience:

6 bílků  
28 dkg pískového cukru  
30 dkg jemně mletých vlašských ořechů

### Poleva:

6 žloutků ušleháme s 28 dkg pískového cukru  
14 dkg výběrové polohrubé mouky  
28 dkg rozpuštěného vlašného tuku /Smetol, Sluna/

### Popis postupu:

V šlehači ušleháme vaječné bílky s pískovým cukrem, přidáme jemně mleté vlašské ořechy, výběrovou polohrubou mouku a jemně vmícháme rozpuštěný vlašný tuk. Pečeme na vymaštěném a vysypaném plechu v předehřáté troubě /180°C/ do světle hněda. Hned horké polejeme žloutkovou polevou a zdobíme ořechy. Po zchladnutí udělá poleva křupavou krustu, proto krájíme nožem namočeným do horké vody.