

Borůvkové řezy

- 250 g hladké mouky
- 80 g tuku
- 100 g cukru
- 2 dl mléka
- 1 – 2 žloutky
- 2/3 balíčku kypřicího prášku
- špetku soli
- ¾ l borůvek
- tuk na vymaštění a hrubá mouka na vysypání pekáče

Drobenka:

- 100 g hrubé mouky
- 80 g moučkového cukru
- 80 g másla

Vlažné mléko, rozehřátý tuk, cukr, sůl a žloutky vložíme do mixéru a mixujeme 1 – 2 minuty. Mezitím prosejeme mouku s kypřícím práškem, vlijeme rozmixovanou směs, lehce promícháme a nalijeme na pekáč velikosti asi 29x39 cm. Povrch uhladíme tak, aby těsto u okrajů bylo ve vyšší vrstvě, poklademe je očištěnými, dobře odkapanými borůvkami, posypeme drobenkou a hned pečeme v mírně vyhřáté troubě.