**RECEPTY**

1. KOLÁČ S KARDAMONEM

Koláč je pro formu o průměru 27cm. Tu vymažeme máslem a vysypeme polohrubou moukou. Dále budeme potřebovat:

150g změklého másla

150g cukru krupice

3 vejce

2 lžíce bílého jogurtu

250g polohrubé mouky

1 kypřící prášek do pečiva

špetka soli

5 krásných jablek

tmavý cukr, skořice, kardamon

Jablka oloupeme, rozkrojíme na čtvrtky, odstraníme jadřinec a podélně do každé čtvrtky uděláme nožem zářezy.

Máslo vyšleháme s cukrem do pěny. Přidáme postupně vejce a jogurt. Všechny suroviny je dobré mít v pokojové teplotě. Snížíme otáčky a vmícháme mouku promíchanou s práškem do pečiva a solí. Už nešleháme. Těsto natřeme do připravené formy a poklademe jablky. Povrch koláče posypeme tmavým cukrem (asi 2 lžíce) smíchaným se skořicí a kardamomem.

Pečeme v předehřáté troubě na 170 °C asi 35 minut.