

## MRKVOVÉ ŘEZY

### **Suroviny:**

3 vejce  
200g cukru  
2 vanilkové cukry  
5 lžic oleje  
5 lžic horké vody  
250g jemně nastrohané mrkve  
250g polohrubé mouky  
1 lžička kypřicího prášku do pečiva  
Tuk + mouka na formu

### **Citrónová poleva:**

200g cukru moučka  
1 lžička citrónové šťávy

### **Postup:**

Vejce rozklepeme a oddělíme žloutky od bílků. Polovinu cukru a vanilkového cukru vytřeme se žloutky do pěny. Po lžících vmícháme olej, vodu, mrkev a mouku s práškem do pečiva.

Bílky vyšleháme se zbylým cukrem na pevný sníh a lehce ho vmícháme do těsta, které nalijeme do vymazané a vysypané formy.

Pečeme v předehřáté troubě při 180° C cca 30 min.

Moučkový cukr smícháme s citrónovou šťávou a utřeme dohladka. Vychladlý moučník přelijeme celý citrónovou polevou a po zatuhnutí ještě můžeme zdobit čokoládovou polevou.