

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ



RECEPT (AJ-07-06)

Přeložte.

KRÁLOVSKÝ KOLÁČ

Royal cake – ingredients:

Potřebujeme:	2 sklenice mouky	<i>two glasses of flour</i>
	1 sklenici cukru	<i>one glass of sugar</i>
	½ sklenice oleje	<i>half a glass of oil</i>
	3 vejce	<i>three eggs</i>
	1 sklenici mletých oříšků	<i>1 glass of ground nuts</i>
	½ sklenice strouhané čokolády	<i>half a glass of grated chocolate</i>
	1 prášek do pečiva	<i>one baking powder</i>
	mléko dle potřeby	<i>milk (as needed)</i>

Postup:

Instructions:

- 1) Do mísy dáme mouku, cukr, prášek do pečiva, oříšky, čokoládu a smícháme.
A1) Put the flour, sugar, baking powder, nuts and chocolate in the bowl and mix.
- 2) Vejce rozdělíme na bílky a žloutky, bílky našleháme.
A2) Divide the egg whites and egg yolks, egg white froth.

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

3) Do mísy přidáme olej, žloutky a našlehané bílky.

A3) Add oil, egg yolks and whipped egg whites in a bowl.

4) Vše promícháme. Dle potřeby přidáme mléko, aby bylo těsto řidší.

A4) All mix. If necessary, add milk to the dough thinner.

5) Těsto vylijeme do pečící nádoby a dáme péct na 200°C asi na $\frac{3}{4}$ hodiny.

A5) Pour dough into pan and bake at 200 ° C for about to $\frac{3}{4}$ hour.

6) Podáváme vychladlý s kávou či čajem.

A6) Serve cooled with coffee or tea.