

## Mrkvanec

Od spravce

Vytvořeno 02/16/2012 - 10:33

### Popis

Podle současné "hotelové módy" se peče z lineckého těsta, do kterého vkládáme náplň z jemně strouhané mrkve, mletého máku, mléka a případně trošky kompotové šťávy. Do podušené a vychladlé směsi se přidají 2 žloutky a ta se nanáší na korpus potřeny pikantnější marmeládou. Ze zbylého těsta se připraví tenké válečky, kladené křížem na náplň. Vzniká tak vlastně mřížkový koláč na hony vzdálený pojmu tradičního horáckého mrkvance (kynuté buchty s náplní). Rozkrájené dílky se zdobí tuhým slazeným sněhem a jeřabinovým kompotem.

**Zdroj: Malá horácká kuchařka, Regionální muzeum města Žďár nad Sázavou, 2001**

---

### Kontaktní informace

---

- [Regionální recepty](#)

**Zdrojové URL:** <http://www.nmmn.eu/mrkvanec.html>