

Jahodový koláč z Balatonmagyaródu (podľa maďarského archeobotanika F. Gyulaiho)

Suroviny:

5 vajec

100 g medu

800 g hladkej obilnej múky

200 g múky z prosa

štipka soli

250 g lesných jahôd

Múku zmiešame so soľou, pripravíme si sito. Vaječné bielky vyšľaháme do tuhej masy. Žĺtky zmiešame s medom a opatrne prilejeme do bielkovej masy. Do bielkovej zmesi za postupného miešania preosievame múku. Výsledné cesto vylejeme na masťou vymazaný plech a pečieme asi 10 – 15 minút v rúre zohriatej na 200 °C. Kým sa koláč pečie, jahody udusíme na miernom ohni s troškou vody. Výsledným pyrém ochutíme upečený koláč.