



OŘECHOVÁ BUCHTA S CUKETOU

- 200 g oloupané a nahrubo nastrouhané cukety
- 140-150 g cukru krupice (použila jsem třtinový)
- 2 vejce "M", odděleně
- 50 g rostlinného oleje
- 140 g polohrubé mouky
- 60 g mletých vlašských ořechů
- 1 lžička jedlé sody
- asi 1/2 lžičky skořice

K nastrouhané cuketě přidejte cukr, žloutky a olej, dobře promíchejte. Přidejte prosátou mouku smíchanou s jedlou sodou a skořicí, následně mleté ořechy. Nakonec opatně vmíchejte sníh z bílků.

Těsto nalijte do [čtvercové formy o rozměru 24 x 24 cm](#), kterou jste předem vymazali a vysypali, případně použijte [odlučovací olej](#). Pečte v troubě vyhřáté na 170 stupňů asi 25 minut. Špejlí si ověřte, zda je buchta propečená. Nechte vychladnout a můžete se do ní p