

## Ingrediencie

400 g polohrubej múky, 1 prášok do pečiva, 200 ml krupicovového cukru, 2 vajcia, 500 ml kefiru, 200 ml oleja, hrst hrozienok, hrst kandizovaného ovocia, hrst nasekaných orechov, 50 g nasekanej čokolády

## Postup

Do misy nasypeme múku s práškom do pečiva, cukor, vajcia, kefir a olej a všetko spolu spracujeme do tekutého cesta. Pridáme zmes hrozienok, orechov, sušeného ovocia a čokolády dôkladne premiešame. Zmes nalejeme do vymastenej a múkou vysypanej formy a pečieme pri teplote 180 stupňov. Skúšame špajlou.

