Bleskový rybízový koláč

Časová náročnost: 50 minut

Seznam přísad

300 g	polohrubá mouka
200 g	krystalový cukr
1 sáček	kypřící prášek do pečiva
100 g	máslo
1/4 l	mléko
1 ks	vejce
3 lžíce	olej
	čerstvý červený rybíz



Postup přípravy

Vše sypké smícháme, přidáme máslo, mléko, olej a vejce. Vznikne řídké těsto, do kterého nasypeme rybíz a promícháme. Koláčovou formu nebo menší pekáč vymažeme máslem a vysypeme hrubou moukou, nalijeme na něj těsto a dáme péct do středně vyhřáté trouby. Upečeme dozlatova a podáváme s čajem nebo kávou.