

# Recepty



## Jablečný štrúdl z listového těsta

Ingredience

listové těsto: 1 ks

jablka: 5 - 6 ks

tatranka

cukr krystal

skořice

podle chuti rozinky nebo ořechy

mouka na podsypání

vajíčko

### STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Méně dietní, ale chutné

**Listové těsto vyválíme do obdélníkového tvaru a posypeme nastrouhanou tatrankou. Oloupeme jablka a nastrouhaná je poklademe na těsto, od vzdálenějšího kraje si necháme pár cm mezeru, ať se dá štrúdl dobře zamotat. Jablka zasypeme cukrem, skořicí, přidáme podle chuti ořechy a rozinky a můžeme znovu...**

## Jablečný štrúdl z listového těsta - recept

Listové těsto vyválíme do obdélníkového tvaru a posypeme nastrouhanou tatrankou. Oloupeme jablka a nastrouhaná je poklademe na těsto, od vzdálenějšího kraje si necháme pár cm mezeru, ať se

dá štrúdl dobře zamotat. Jablka zasypeme cukrem, skořicí, přidáme podle chuti ořechy a rozinky a můžeme znovu zasypat tatrancou. Štrúdl zabalíme a pořádně přitiskneme kraje, aby se nerozpadly a nevytekla jablka. Štrúdl nakonec na pár místech propíchneme vidličkou, potřeme rozšlehaným vajíčkem a pečeme v troubě rozehřáté na 170 °C asi 25 minut dozlatova.

**Jablečný štrúdl z listového těsta** po vychladnutí na talíři zasypeme moučkovým cukrem.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí