

# JABLEČNÝ ŠTRÚDL

## INGREDIENCE

40 dkg polohrubé mouky  
25 dkg tuku (Hera)  
3 vejce  
6 lžic mléka  
špetka soli  
2 kg jablek  
mletá skořice  
cukr moučka



## POSTUP

Mouku, 2 vajíčka, špetku soli, tuk a mléko smícháme dohromady. Vypracujeme hladké těsto a necháme 30 minut odležet v lednici. Mezitím oloupeme a nastrouháme jablka, přidáme skořici, cukr. Pokud máme ořechy, můžeme přidat i je.

Těsto rozdělíme na dvě stejné půlky, rozválíme do rovnoměrné placky, rozprostřeme jablka, zabalíme a potřeme rozšlehaným vajíčkem.



Pečeme na pečícím papíru při 150° cca 30 minut (podle typu trouby).

Vychladnutý štrúdl posypeme moučkovým cukrem.

# JABLEČNÝ ŠTRÚDL

## INGREDIENCE

40 dkg polohrubé mouky  
25 dkg tuku (Hera)  
3 vejce  
6 lžic mléka  
špetka soli  
2 kg jablek  
mletá skořice  
cukr moučka



## POSTUP

Mouku, 2 vajíčka, špetku soli, tuk a mléko smícháme dohromady. Vypracujeme hladké těsto a necháme 30 minut odležet v lednici. Mezitím oloupeme a nastroháme jablka, přidáme skořici, cukr. Pokud máme ořechy, můžeme přidat i je.

Těsto rozdělíme na dvě stejné půlky, rozválíme do rovnoměrné placky, rozprostřeme jablka, zabalíme a potřeme rozšlehaným vajíčkem.



Pečeme na pečícím papíru při 150° cca 30 minut (podle typu trouby).

Vychladnutý štrúdl posypeme moučkovým cukrem.