Jablečný štrúdl z listového těsta

Obtížnost 2 – bude potřeba dohled dospěláka 😊

Suroviny:

listové těsto balené

1 vejce

cukr krystal

rozinky, ořechy (nemusí být)

skořice

strouhanka

4 ks jablka

Postup:

Těsto rozložíme na pečící papír a posypeme vrstvičkou strouhanky (aby nevytekla jablečná šťáva). Jablka oloupeme a nastrouháme – přebytečnou tekutinu slijeme do skleničky a smícháme s rozinkami a ořechy. Posypeme skořicí a cukrem. Těsto zavineme a okraje stočíme dovnitř. Potřeme rozšlehaným vajíčkem. Pečeme v rozehřáté troubě (180 – 200 stupňů) asi 20 minut.

Dobrou chuť!