

JABLEČNÝ ŠTRŮDL

Tereza Miklicová

CO NA TO POTŘEBUJEME?



Listové těsto



Cukr krupice



Cukr moučka



1 vejce



Skořicový cukr



Rohlík na strouhanku



Jablka

JABLKA



Nejdříve jablka umyjeme,

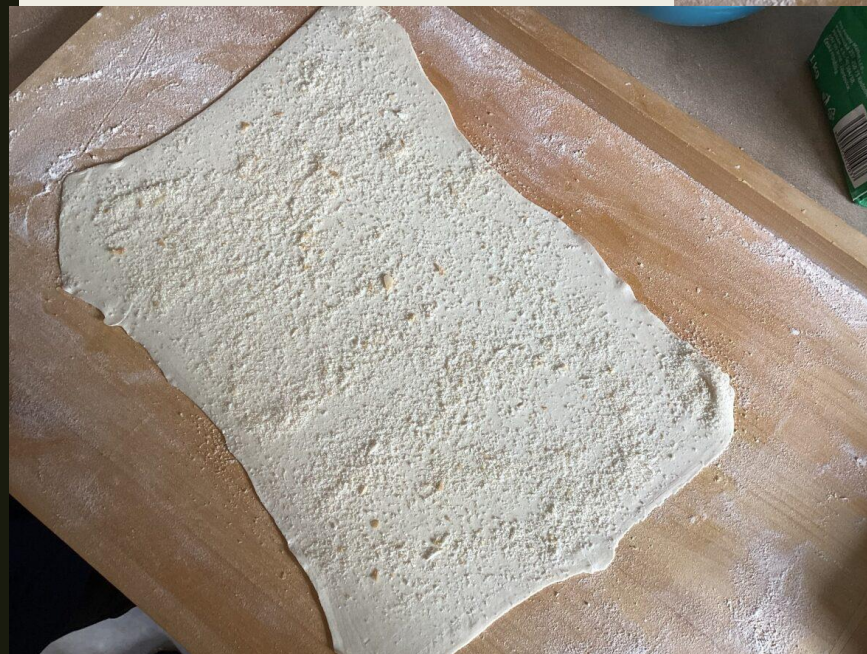


potom nakrájíme a
vyjmeme jádřince,



a na konec nastrouháme.

Těsto vyválíme
a posypeme
strouhankou.



Posypeme skořicovým cukrem



Naneseme vrstvu jablek

a nadrcenými ořechy



Zabalíme a potřeme
vajíčkem

Pečeme asi
20 min v
přehřáté troubě
na 200 °C.



PO VYTAŽENÍ NECHÁME CHVÍLI
VÝCHLADNOUT A POTOM SERVÍRUJEME.
DOBROU CHUŤ.

