

ŠTRŮDL

Suroviny: Vejce, listové těsto, cukr krystal, rozinky, ořechy, skořice, strouhanka, 4ks jablka, mouka

Pomůcky: nůž, struhadlo, pečící papír, mašlovačka, plech, váleček, vál

Postup:

1. Pomůčnime vál a rozválime těsto válečkem.



2. Nastrouháme jablka a posypeme skořicí a dáme do těsta s ořechy nebo rozinkami.



3. Těsto zamotáme, pripravíme pečící papír a těsto položíme na plech.



4. Těsto pomažeme žloutkem pomocí mašlovačky a plech vložíme do rozeřáté trouby.



5. Štrůdl pečeme CCA 20 minut v troubě.



6. Až bude štrůdl hotov vyděláme z trouby a necháme vychladnout.
Až štrůdl vychladne, nakrájíme nožem a pocukrujeme.

