

Jablečný štrúdl s ořechy

(Ingredience na 2 štrúdlly)

Suroviny: 1 vejce, 2 listová těsta, cukr moučka, skořice, 100g vlašských ořechů, 8 jablek

Pomůcky: struhadlo, škrabka, mísa, nůž, sklenice, kávová lžička, mašlovačka, prkýnko, plech, pečicí papír, vál, polévková lžičice

Postup: 1. Omyjeme si jablka, která okrájíme a následně nastrouháme do mísy.



2. Pomoučíme vál, a pokud nemáme předem rozválené těsto, tak si ho rozválíme.



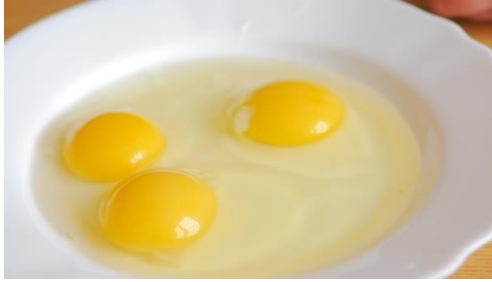
3. Nakrájíme si vlašské ořechy na malé kousky.



4. Na rozválené těsto si rozprostřeme nastrouhaná jablka, která rovnoměrně posypeme skořicí, moučkovým cukrem a ořechy.



5. Štrůdl zavineme, potřeme rozšlehaným vajíčkem a dáme péct do trouby na 180 stupňů, zhruba na dvacet minut, aby byl dozlatova upečený.



6. Hotový štrůdl po upečení necháme vychladnout a poté nakrájíme a můžeme podávat.

