

# Popis Pracovního Postupu Štrůdl

# *Suroviny a pomůcky*

Čtyři jablka

Skořicový cukr

Strouhanku

Moučkový cukr

Lískové těsto

\*trouba\*

\*dva nože\*

\*prkénko\*

\*struhadlo\*



# *Postup jablka*

1. Připravíme si nůž a jím oloupeme jablka. Struhadlem nastrouháme oloupaná jablka a dáme je do mísy.
2. Do mísy přidáme k nastrouhaným jablkům skořicový cukr. Jablka se skořicí promícháme, nejlépe rukama.



# Postup těsto

Těsto připravíme na plech.

Dva centimetry od okraje dáme jablka.

Okraje těsta přehneme ke středu, překrývající se kraje přimáčkeme k sobě, aby se v troubě neodlepili a nezkazili štrůdl a dáme do trouby .

V troubě necháme cca 20 minut.





# *Papůůů!!!!*

Po dvaceti minutách štrůdl z trouby vytáhneme a Jdeme papinkat !!!!!

