

Ingrediencie

cesto: 300 g hladkej múky, soľ, 250 g tuku na pečenie, 9 lyžíc kyslého mlieka, 1 vajce

plnka: 1 kg očistených jablák, 100 g masla, strúhanka, škoricový cukor, vlašské orechy, hrozienka

práškový cukor na posypanie

Postup

Do preosiatej múky so soľou rozdrobíme tuk, pridáme kyslé mlieko, vajce a vymiesime cesto. Rozdelíme ho na dve časti. Každú vyvaľkáme na pomúčenej doske na tenko do tvaru obdĺžnika. Strednú časť rozvaľkaného cesta potrieme rozpusteným maslom a posypeme strúhankou. Na ňu uložíme nastrúhané jablká, posypeme škoricovým cukrom, hrozienkami a orechami. Potom preložíme okraje na jablká a dlhšie strany cesta cez seba.

Takto pripravené štrúdlé preložíme na plech vystlaný papierom na pečenie a pečieme pri teplote 200 stupňov doružova. Vychladnutú štrúdlu posypeme práškovým cukrom.



