

JABLEČNÝ ŠTRŮDL z listového těsta

POPTŘEBNÉ SUROVINY:

- 1 ks listové těsto
- 1 ks vanilkový cukr
- Mletá skořice, strouhanka, rozinky, jablka
- 1 ks vajíčko na potřeni



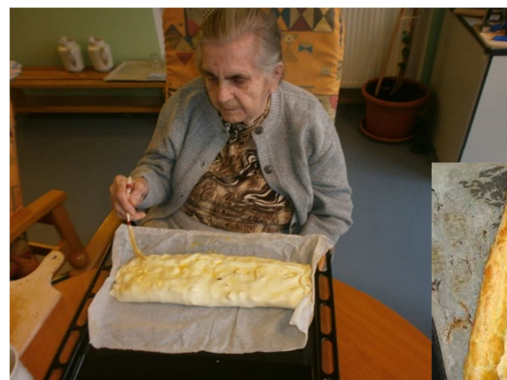
POSTUP:



Nejdříve si oloupeme jablka a nakrájíme na tenké plátky.



Těsto rozválíme na slabší placku (nebo máme již koupené rozválené), posypeme strouhankou, jablky, skořicí, vanilkovým cukrem a rozinky.



Zabalíme ve štrůdl a povrch potřeme rozšlehaným vajíčkem. Pečeme při 180°C dozlatova.