

PLNĚNÉ JABLKOVÉ ŘEZY

POTŘEBNÉ SUROVINY:

Těsto:

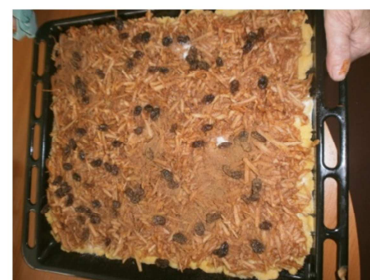
30 dkg hladká mouka
½ prášku do pečiva
10 dkg cukr moučka
12 dkg Hera
2 ks vejce
2 lžíce smetana

Jablková náplň:

1 kg jablka
20 dkg cukr
1 lžička skořice

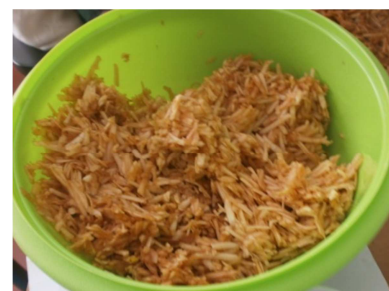
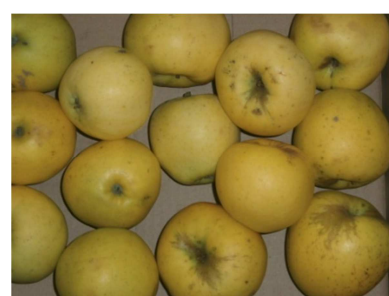


POSTUP:



Na vále vypracujeme těsto, rozdělíme na 2 díly a rozválíme.

Jeden díl pomocí válečku přeneseme na slabě vymazaný plech, potřeme vychladlou jablkovou náplní, pokryjeme druhým dílem těsta, popícháme vidličkou, potřeme vejcem a upečeme na 180°C asi 25 minut.



Jablková náplň: jablka oloupeme a pokrájíme na plátky. Posypeme cukrem a podusíme (bez vody). Pak přidáme skořici a do vychladlých jablek můžeme přilít trošku rumu.

