

Štrůdl s jíškou

Kategorie: Záviny

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor: petra

Suroviny

Těsto:

250 g hladké mouky

špetku soli

1 vejce

8 lžic vlažného mléka

50 g mírně změkklého tuku

Jíška:

120 g tuku

70 g hladké mouky

Náplň:

1 kg jablek

skořice

cukr

vlašské ořechy

Postup

Zasmažíme světlou jíšku z tuku a mouky.

Potom vypracujeme polotuhé těsto a rozválíme ho na jeden tenký plát. Potřeme ho připravenou vlažnou jíškou a zarolujeme.

Rozkrájíme na 4 díly, které dáme do ledničky ztuhnout.

Jablka zbavte jadřinců a nastrouhte je nahrubo.

Jeden díl těsta rozválejte na obdélník(asi 33x25 cm) na pomoučněném vále. Posypte nahrubo nastrouhanými ořechy, kraje nechte neposypané. Na ořechy naklad'te 1/4 jablek, posypte lžičkou skořice a 1 lžičkou cukru.

Jeden kraj potřete vejcem a oba kraje lehce přehod'te přes náplň (neutahujte). Na okrajích zamáčkněte a dejte na vymazaný plech.

Stejně postupujeme s ostatními třemi válečky těsta.

Potřete druhou 1/2 vajíčka.

Pečeme ve středně vyhřáté troubě dozlatova.

Upečené těsto listuje.

Poznámka

4 nohavice

