

Štrúdl po francouzsku

Kategorie: Záviny

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

20 pol. lžic polohr. mouky

3 vejce

0,5 l mléka

sůl

olej

jablka

rum

mandle

rozinky

skořice

Postup

Mouku zpracujeme s vejci, mlékem, lžicí oleje a solí. Vzniklé těsto necháme odpočinout a pak na lehce pomaštěné pánvi pečeme velmi tenké palačinky. Ty plníme směsí strouhaných jablek ochucených rumem, mandlemi a rozinkami. Poté je zavineme, klademe vedle sebe na pánev a prohříváme. Přidáme trochu skořice, rumu a flambujeme.