

Třešňový štrůdl

Kategorie: Záviny

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

300 g hladké mouky

125 g másla

1 žloutek

12 lžic mléka

750 g třešní

150 g cukru

1 lžička skořice

200 g strouhanky

Postup

1 Z mouky, másla, žloutku a mléka připravíme těsto. Hotové těsto rozdělíme na poloviny, přikryjeme a necháme chvíli odstát.

2 Odstáté těsto vyválíme a poklademe na něj vypeckované třešně, které posypeme cukrem, skořicí a strouhankou. Zavineme a upečeme. ještě horký štrůdl posypeme skořicovým cukrem.