

Jablečný štrúdl (4 nohavice)

Ingrediencie těsto

1 ks máslo (200g)
½ kg hladké mouky
3 dcl piva

Náplň

6 jablek

Podle potřeby

1 rozšlehané vejce na potření
1 až 1 a ½ polévkové lžíce moučkového cukru na jeden štrúdlík
cca 2x půl hrsti strouhanky na jeden štrúdlík
skořice

Návod

Uhněteme těsto a necháme uležet do druhého dne v lednici.
Rozdělíme těsto na 4 díly, rozválíme. Posypeme strouhankou, jablky, cukrem, skořicí a zase strouhankou. Zabalíme a přendáme na plech. Propíchneme vidličkou a potřeme vejcem.

Pečeme na 180°C než chytne barvu. Dáme vychladnout na balkon.



