

Hruškový štrůdl

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: kuchtik.honza



Suroviny

Porce: 6

- Listové těsto 1 balení
- Hrušky 4 ks
- Skořicový cukr 1 balení
- Vanilkový cukr 1 balení
- Piškoty dětské 1 hrst
- Vejce 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Hrušky oloupeme a pokrájíme na malé kostičky a vložíme do mísy, přidáme skořicový a vanilkový

cukr. Dětské piškoty rozmačkáme a smícháme s hruškovou směsí.

Rozpálíme troubu na 180°C. Listové těsto rozválíme na tenký plátek. Doprostřed vložíme hruškovou směs a zavineme. Konce štrůdlu zmáčkeme. Přeneseme štrůdl na pekáč s pečicí podložkou nebo pečicím papírem a umístíme jej tak, aby byl konec plátu dole pod štrůdlem. Docílíme tím, že se nám štrůdl při pečení nerozevře. Několika řezy nožem těsto na vrchní straně štrůdlu nařezeme, aby mohla ze štrůdlu unikat pára. Pomažeme rozkvedlaným vejcem. Pečeme v předehřáté troubě na 180°C dozlatova.