

Vločkový štrúdl II.

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 6

- Jablka 6 ks
- Ovesné vločky 250 g
- Bílý jogurt 400 ml
- Med 1 lžíce
- Vlašské ořechy 1 hrst
- Skořice 1 lžička
- Jablka 6 ks
- Ovesné vločky 250 g
- Bílý jogurt 400 ml
- Med 1 lžíce
- Vlašské ořechy 1 hrst
- Skořice 1 lžička

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Jablka oloupejte a nakrájejte na malé kousky. Ovesné vločky rozmíchejte s bílým jogurtem a medem. Směs rozdělte na 4 stejné díly. Na plech vyložený pečícím papírem rozložte lžící dvě ploché, podlouhlé placky - bude to základ dvou malých štrúdlíků. Těsto z vloček pokladte nakrájenými jablky, to posypte ořechy a skořicí a nahoru opět lžící rozdělte zbylé těsto. Pomozte si rukama, aby těsto pokrývalo všechna jablka. Pečte v předehřáté troubě na 200°C půl hodiny. Nechte zcela vychladnout.

