

Jablečné řezy s pudinkem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- jabka 3.4 kg
- škrobová moučka 2 lžíce
- listové těsto 1 balení
- rozinky 4 lžíce
- vanilkový cukr 1 balíček
- mléko 1 l
- vanilkový pudink 2 balíček
- pískový cukr 4 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Balíček listového těsta rozdělte na 3 díly. Dva díly vyválejte a položte na plech vyložený pečicím papírem tak, aby ještě 2 cm těsta přesahovaly okraj plechu.
2. Jablka promíchejte se škrobovou moučkou, vanilkovým cukrem, rozinkami (nejlépe naložené v rumu) a rozložte je na těsto. Pokud je potřeba, lehce vymačkejte šťávu z jablek.
3. Z 1 litru mléka, 2 vanilkových pudinků a 4 lžic pískového cukru uvařte pudink, který nechte trochu vychladnout a nalijte ho na těsto.
4. Přikryjte rozváleným zbytkem těsta, okraje dobře utěsněte, povrch propíchejte vidličkou a pečte v troubě vyhřáté na 220 °C přibližně 25-30 minut.