

Ořechový štrúdl se sušenými brusinkami

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 10

- listové těsto 2 balíček
- mleté ořechy 100 g
- hrušky 2 ks
- citrónová šťáva 1 lžíce
- sekané vlašské ořechy 400 g
- krupicový cukr 60 g
- vanilkový cukr 1 balíček
- muškátový cukr 1 špetka
- sušené brusinky 100 g
- vejce 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

1

Hrušky oloupejte, vykrojte jádřince, nahrubo nastrouhejte a promíchejte v míse s citronovou šťávou, jemně sekanými ořechy, mletými ořechy, cukrem, vanilkovým cukrem a jemně nasekanými brusinkami. Důkladně promíchejte.

2

Listové těsto vyválejte do obdelníkového tvaru (nebo použijte již vyválené rolované těsto) a okraje potřete rozšlehaným vejcem.

3

Ořechovou směs naneste rovnoměrně na celý plát těsta a opatrně zarolujte.

4

Přeneste na plech vyložený pečicím papírem spojem dolů, konce spojte a stiskněte k sobě.

5

Vrchní část závinů potřete zbylým vejcem a pečte v předehřáté troubě na 180 stupňů dozlatova, trvá to asi 45-50 minut.

6

Upečené záviny nechte trochu zchladnout, krájejte na řezy a posypte moučkovým cukrem.