

Hřebeny z listového těsta

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- těsto listové 1 ks
- jablka 8 ks
- cukr krupice 100 g
- skořice 1 ks
- vejce 1 ks
- cukr moučkový 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Rozválíme listové těsto vykrájíme z něj obdélníčky o velikosti asi 8 x 10 cm.

Naplníme je strouhanými jablky, posypeme skořicí a cukrem, přehneme a kraje rozřežeme jako hřeben.

Potřeme rozšlehaným vejcem a pečeme je asi 20 minut. Hotové pocukrujeme.

Poznámka:

Hřebeny můžeme plnit podobně jako jablečný závin i rozinkami a sekanými vlašskými ořechy. Kromě jablek chutnají skvěle také s náplní tvarohovou, makovou nebo i povidlovou. Zpestřit je můžeme i tak, že je při potřetí rozšlehaným vejcem posypeme navíc strouhaným kokosem a pečeme dozlatova.