

# Maďarské těsto na štrúdl

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: adminrecepty



## Suroviny

- Hladká mouka 350 g
- Sádlo 130 g
- Vejce 1 ks
- Ocet 2 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Vlažné voda 100 ml

**Doba přípravy:** 30 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Bez vaření - např. u salátů

**Země:** Maďarsko

## Postup:

Hladkou mouku(250 g), sádlo(30g), vejce, ocet, sůl a mouku zpracujeme v hladké nelepivé těsto, které rozválíme na co nejtenší plát

Zbytek mouky(100g) a sádla(100g) vyšleháme a rovnoměrné rozetřeme na plát těsta. Roztíráme od středu těsta směrem ven. Těsto zarolujeme v roládu a dáme na 10 minut odpočinout pod utěrku. Poté nakrájíme asi na 5 válečků a jeden po druhém znovu vyválíme v tenké těsto, které poté plníme, čím chceme( např. jablečnou nebo višňovou náplní), tvarohem,...vložíme na vymazaný plech a přikryjeme utěrkou a připravíme další závinu na pekáč. Potřeme vejcem.

Pečeme v rozehřáté troubě při 200°C dozlatova.