Štrúdl z mokrého těsta

Kategorie: Moučníky

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 1

- **na potření**
- vejce 1 ks
- **náplň**
- rozinky 1 ks
- vanilkový nebo skořicový cukr 3 ks
- jablko 10 ks
- **těsto**
- žloutek 1 ks
- mléko 1 sklenice
- hladká mouka 360 g
- 100% tuk 1 ks

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Mouku, 100% tuk, žloutek a sklenici mléka zpracujeme v těsto, které na půl hodiny ponoříme do studené vody a dáme uležet do lednice.

Mezitím si nastrouháme oloupaná jablka podle potřeby.

Po vyjmutí z lednice rozdělíme těsto na tři díly a vyválíme z nich placky (na pomoučeném vále), které

posypeme strouhanými jablky, rozinkami, skořicí a vanilkovým cukrem. Místo vanilkového můžeme použít i cukr skořicový.

Nakonec placku zabalíme a na plechu potřeme rozšlehaným vejcem. Štrúdl pečeme v předehřáté troubě na 200 °C asi 20 minut (dozlatova).