

Štrúdl s tvarohem a meruňkami

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Listové těsto 1 ks
- Tvaroh 250 g
- Žloutek 1 ks
- Vejce na potřetí 1 ks
- Vanilkový cukr 1 ks
- Meruňky 400 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Listové těsto rozválíme. Doprostřed připraveného těsta dáme po celé délce tvarohovou směs. Tvarohovou směs vytvoříme tak, že tvaroh smícháme se žloutkem, vanilkovým cukrem a rozmícháme. Meruňky omyjeme, vypeckujeme a nakrájíme na osminky. Klademe rovnoměrně na tvaroh. Závin zabalíme, přeložíme konce a potřeme rozšlehaným vejcem. Pečeme na 200 stupňů asi 20 minut.

