

Plzeňský štrůdl

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- **Těsto**

- Hladká mouka 300 g
- Ztužený tuk 150 g
- Vejce 1 ks
- Pivo 16 lžíce

- **Náplň**

- Velká jablka 6 ks
- Strouhaný perník 3 hrst
- Skořicový cukr 1 ks
- Posekané ořechy nebo mandle 1 hrst

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Z mouky, nastrouhaného tuku, vajíčka a piva zpracujeme hladké těsto. Přikryjeme ho nahřátým hrncem a necháme půl hodiny odpočinout.

Odpočaté těsto rozpůlíme. Každou polovinu rozválíme na tenký obdélník. Střed posypeme perníkem, jablky nakrájenými na kousky, skořicovým cukrem a ořechy. Zabalíme a přeneseme na plech vyložený papírem na pečení.

Vložíme do trouby vyhřáté na 180-190°C a upečeme dozlatova (30-35 minut).

Vychladlý pocukrujeme