

Listové koláče s jablky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Zdeňka Fridrichová



Suroviny

Porce: 8

- listové těsto 500 g
- jablka 6 ks
- brusinkový džem 1 lžička
- máslo 40 g
- skořicový cukr 2 balíček
- krystalový cukr 1 lžíce

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Listové těsto rozdělte na 8 dílů. Z každého vyválejte kulatou placičku o průměru cca 16 cm a rorložte je na plechy. Omytá a osušená jablka nakrájejte na plátky, rozložte je do kruhu na těsto a do středu dejte lžičku džemu. Koláčky pokropte rozehřátým máslem, posypte skořicovým a krystalovým cukrem (podle toho, jak jsou kyselá jablka). Vložte je do předehřáté trouby a pečte asi 20 minut.