

Jablkový páj

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- **nádivka**
- rozinky 1 ks
- vanilkový pudinkový prášek 0.5 balíček
- mletá skořice 1 ks
- mletý zázvor 1 ks
- cukr 1 ks
- jablko 300 g
- vanilkový cukr 1 ks
- **těsto**
- sůl 1 ks
- hladká mouka 250 g
- máslo 170 g
- ledová voda 6 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Velká Británie

Počet porcí: 1

Postup:

Z másla a mouky uděláme drobenku, do které dáme vodu. Vše zpracujeme v těsto a necháme chvíli v lednici odpočinout.

Jablka očistíme a nastroháme. Spolu s cukrem a 1 vanilkovým cukrem, jablka dusíme. Přidáme

špetku skořice, špetku zázvoru a trochu rozinek. Do toho vmícháme 1/2 balíčku vanilkového pudinku a necháme přejít varem. Místo cukru můžeme použít sladidlo vhodné pro diabetiky.

Těsto dáme na plech (naválíme, namačkáme). Je jako linecké. Na těsto dáme udušená jablka a zprudka upečeme.

Jablkový páj po upečení už jen rozkrájíme na řezy a podáváme - k čaji i kávě. Teplý i studený.