

Jablečný štrúdl

Ingredience

- Listové těsto
- 4-6 jablek
- skořicový cukr
- vejce
- moučkový cukr
- volitelně rozinky, vlašské ořechy

Postup

1. Listové těsto rozválíme.
2. Ostrouháme jablka a nastrouháme je na rozválené těsto.
3. Posypeme skořicovým cukrem.
4. Těsto zabalíme a uzavřeme oba konce.
5. Potřeme rozšlehaným vejcem.
6. Pečeme asi 20 minut při 200°C dozlatova.