

NajPečenie



Štrúdl'ový závin od babičky

Jednoduchý recept na štrúdl'ový závin, ktorý poteší všetkých členov rodiny. Zaspomínate si na staré dobré časy u svojej babičky.

Potrebuje:

cesto

1 balíček lístkové cesto

plnka

4 ks veľké jablko

1 balíček škoricový cukor

1/2 bal. piškóty detské

podľa potreby posekaných orechov

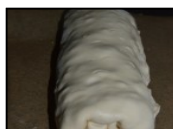
podľa potreby olej

podľa potreby Práškový cukor

Postup:



Lístkové cesto (400g) natenko vyvalkáme a potrieme olejom. Nasypeme naň podrvené piškóty, naukladáme postrúhané jablká (predtým z nich vytlačíme šťavu), posypeme orechmi a škoricovým cukrom (ak sú jablká kyslejšie pridáme viac cukru).



Následne zrolujeme pričom zahneme okraje, aby nevypli jablká a orechy.



Keď je závin upečený, posypeme ho práškovým cukrom.

NajPečenie

<i>Celkový čas prípravy:</i>	35 min.
<i>Čas pečenia:</i>	25 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	160 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ľahké
<i>Počet porcií:</i>	-
