

# NajPečenie



## Gúľaná štrúdlá

Štrúdlá z vlastného cesta s fotopostupom. Vždy sa za ňou len zapráši. Zdravý koláč s rôznymi plnkami.

### Potrebuje:

<b>450 g</b>	múka hladká
<b>1 ks</b>	Palmarín
<b>2 dl</b>	mlieko
<b>1 lyžica</b>	cukor práškový
<b>troška</b>	soľ
<b>podľa potreby</b>	jablká
<b>podľa potreby</b>	mak
<b>podľa potreby</b>	cukor práškový
<b>podľa potreby</b>	vanilínový cukor
	citrónová kôra strúhaná
	škoric mletá
	škoric mletá
	strúhanka (pražená)
<b>na vymaštie stenie plechu</b>	olej

### Postup:



Pripravíme si suroviny.

Hladkú múku, cukor, mlieko, Palmarín, soľ zmiesime v miske na jemné štrúdl'ové cesto.



Na pracovnej doske si cesto rozdelím na 6 bochníčkov. Obyčajne si urobím cesto deň vopred a dám do chladu odpočinúť. Keď je cesto urobené deň vopred, dá sa natenšie vygúľ'at'.



Počet štrúdiel robím podľa potreby. V prípade, že sa rozhodnem urobiť jednu alebo dve štrúdle, ostatné bochničky dám do mrazničky a vyberiem podľa potreby.

# NajPečenie

---

<i>Celkový čas prípravy:</i>	<b>60 min.</b>
<i>Čas pečenia:</i>	<b>30 min.</b>
<i>Teplota pečenia:</i>	<b>150 °C</b>
<i>Náročnosť prípravy:</i>	<b>ťažké</b>
<i>Počet porcií:</i>	<b>-</b>

---



Bochník cesta rozgúľam na pracovnej doske. Dá sa vygúľať na veľmi tenučko, vygúľané cesto preložíť na plátno, cesto sa dá ešte jemno aj povytáľovať ako ťahaná štrúdl'a.



Vopred si načistím jablká a opražím strúhanku, alebo zomeliem mak, podľa toho akú štrúdl'u robím. Opraženú strúhanku potom zarobím s cukrom, vanilkou, škoricou, (mak, cukor, vanilka, citrónová kôra).



Na rozgúľaný štrúdl'ový plát, ktorý mám preložený na plátno nasypem zarobenu opraženú strúhanku a rovnomerne rozťahnem.



Na rozťahnutú strúhanku naložím jablká.



Potom opatrne za pomoci plátne štrúdl'u rolujem.



Preložím na plech a potriem olejom.



Keď robím dve, na plechu vyzierajú takto :). Pečiem cca 30 - 35 min. podľa potreby, sledujem akú má farbu pri 150° C.