NajPečenie



Gúľaná štrúdla

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

Potrebujete:

450 g	múka hladká
1 ks	Palmarín
2 dl	mlieko
1 lyžica	cukor práškový
troška	soľ
podľa potreby	jablká
podľa potreby	mak
podľa potreby	cukor práškový
podľa potreby	vanilínový cukor
	citrónová kôra strúhaná
	škorica mletá
	škorica mletá
	strúhanka (pražená)
na vymastenie plechu	olej

Postup:



Pripravíme si suroviny.



Hladkú múku, cukor, mlieko, Palmarin, soľ zmiesime v miske na jemné štrúdľové 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 vygúľať.



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

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.

NajPečenie

Celkový čas prípravy:	**60 min.**
Čas pečenia:	**30 min.**
Teplota pečenia:	**150 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ťažké**
Počet porcií:	**-**



Bochník cesta rozgúľam na pracovnej doske. Dá sa vygúľať na veľmi tenučko, vygúľané cesto preložím na plátno, cesto sa dá ešte jemno aj povyťahovať ako ťahaná štrúdľa.



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



Na rozgúľaný štrúdľový plát, ktorý mám preložený na plátne nasypem zarobenú opraženú strúhanku a rovnomerne roztiahnem.



Na roztiahnutú strúhanku naložím jablká.



Potom opatrne za pomoci plátna štrúdľu rolujem.



Preložím na plech a potriem olejom.



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

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.