

NajPečenie



Hruškový závin

Výborná štrúdl'a, ktorá vás vráti do detských čias. Pre zjednodušenie prípravy si pozrite aj fotopostup.

Potrebuje:

500 g	lístkové cesto
6 ks	hruška
4 lyžica	cukor kryštálový
2 ks	škoricový cukor
2 lyžica	hroziienka
2 lyžica	strúhanka
1 ks	vajcia
200 g	mak mletý
150 g	cukor práškový

Postup:



Lítkové cesto rozdelíme na dve časti, vyvalkáme, preložíme na plech vyložený papierom na pečenie. Naznačíme stred, kam pôjde plnka a okraje šikmo narežeme.



Hrušky očistíme a nastrúhame, osladíme kryštálovým a škoricovým cukrom, pridáme hroziienka, navrstvíme/bez šťavy/ do stredu cesta, posypeme strúhankou a striedavo prekladáme narezané časti cesta. Do šťavy, ktorá zostala z hrušiek pridáme mak a práškový cukor, ak treba zahustíme strúhankou a tak isto pokračujeme na druhý plát cesta.

<i>Celkový čas prípravy:</i>	30 min.
<i>Čas pečenia:</i>	20 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	150 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ťažšie
<i>Počet porcií:</i>	-

NajPečenie



Takto pripravené štrúdle potrieme rozšľahaným vajíčkom.



Dáme piecť do vyhriatej rúry na 150 °C asi 20 min.



Vychladnuté štrúdle nakrájame a pocukrujeme.