NajPečenie



Makovo jablková štrúdľa

Jemné cestíčko a výborná plnka. Táto štrúdľa pripomína jesenné vinobranie, ale hodí sa na každú príležitosť.

Potrebujete:

1 bal.	lístkové cesto
200 g	mletý mak
100 ml	vriacej vody
40 g	kryštalový cukor
2 bal.	škoricový cukor
450 g	nastrúhaných jablk
40 g	Palmarín roztopený

Celkový čas prípravy:	**60 min.**
Čas pečenia:	**35 min.**
Teplota pečenia:	**180 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ľahké**
Počet porcií:	**-**

Postup:

V mise zmiešame mak s vriacou vodou, kryštálovým cukrom a škoricovým cukrom. Potom vmiešame nahrubo nastrúhané jablká a dobre spolu premiešame.

Lístkové cesto potrieme roztopeným maslom, zmes natrieme na lístkové cesto, zvinieme, potrieme ešte roztopeným Palmarinom a pečieme.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.