

# NajPečenie



## *Makovo jablková štrúdl'a*

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

### *Potrebujete:*

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

### *Postup:*

V mise zmiešame mak s vriacou vodou, kryštalovým 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.

---

<i>Celkový čas prípravy:</i>	<b>60 min.</b>
<i>Čas pečenia:</i>	<b>35 min.</b>
<i>Teplota pečenia:</i>	<b>180 °C</b>
<i>Náročnosť prípravy:</i>	<b>ľahké</b>
<i>Počet porcií:</i>	<b>-</b>

---