

NajPečenie



Medová štrúdlá

Lahké cestíčko, sladká a voňavá chuť medu.

Potrebuje:

60 g	múka hladká
150 g	Palmarín
250 g	cukor práškový
3 ks	vajce
4 lyžica	med
0,5 lyžička	škoricca mletá
1 lyžička	sóda
4 ks	klinčeky drvené
1 ks	vanilka
200 g	orechy
200 g	hrozienka
1 dl	rum
	slivkový lekvár

Postup:

Najskôr si namočíme hrozienka do rumu. Zo všetkých ingrediencií okrem orechov si vygúľame hladké cesto, ktoré dáme na 3 hodinky do chladničky. Potom si cesto rozdelíme na 5 rovnakých častí. Každú časť si vyvalkáme na obdĺžnik o rozmere cca 15 x 25 cm. Celú časť si potrieme slivkovým lekvárom a do stredu poukladáme na kôpku po celej dĺžke celé orechy a hrozienka.

Potom jednu stranu preložíme cez orechy a hrozienka a potom aj druhú stranu preložíme tak, aby nám vznikla štrúdlá. Konce dobre spojíme, aby nám to dobre držalo pri upečení. Takto si pripravíme všetkých 5 štrúdlí. Poukladáme na plech /max. 3 ks na jeden plech/ prekladanou stranou na spodok a pečieme na 180 stupňov do zlatista cca 15 - 20 minút. Po upečení potrieme žltkom a necháme vychladit'. Krájame ako štrúdlu.

NajPečenie

<i>Celkový čas prípravy:</i>	60 min.
<i>Čas pečenia:</i>	20 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	180 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ľahké
<i>Počet porcií:</i>	-
