NajPečenie



Štrúdlička

Výborná jemná štrúdľa s pivom a s rôznymi plnkami. Urobte si vlastné cesto, ktoré bude oveľa lepšie ako kúpené a ani vám neurobí veľa práce.

Potrebujete:

1 ks	pivo (svetlé)
1 kg	múka hladká
1 ks	Palmarín
1 štipka	soľ
250 g	mak mletý
2-3 ks	jablká
200 g	cukor krupicový
250 g	orechové kapučíno
	citrónová kôra strúhaná
	maslo
	cukor kryštálový
	tvaroh
250 g	hrozienka
1 ks	vanilínový cukor
1 ks	žĺtok

Postup:

Cesto si pripravíme deň vopred, dáme na 24 hodín do chladničky a na druhý deň vyberieme a na pomúčenej doske rozrežeme na 6 bochníčkov. Rozvaľkáme na 1,5 cm a plníme plnkou: makom a nastrúhanými jablkami zmiešanými s cukrom. Polejeme maslom a dáme na vymastený plech.

Takto opakujeme aj s ostatným cestom. Keď máme poukladanú štrúdľu na plechu, potrieme s vajíčkom a troškou oleja, necháme upiecť v rúre (25 minút na 250°C). Po upečení vyberieme a zakryjeme čistým kuchynským obrúskom. Necháme vychladnúť a na záver posypeme práškovým cukrom.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.

NajPečenie

Celkový čas prípravy:	**30 min.**
Čas pečenia:	**25 min.**
Teplota pečenia:	**250 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ľahké**
Počet porcií:	**-**

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.