

Skvelá jablková štrúdl'a bez kysnutia



Čas prípravy: 50 minút

Druh jedla: Bezmäsité a múčne jedlá; Koláče, zákusky a sladké snacky

Jednoduchý a rýchly recept na štrúdl'ové cesto bez kvasníc. Okrem jablkovej plnky môžeme vyskúšať aj iné obmeny - orechovú, makovú, či tvarohovú.

Suroviny:

250g hl. múky a trochu na pomúčenie dosky pri val'kaní

250g hrudkovitého tvarohu

250 g Hery

trošku soli

vajíčko

4 stredne veľké nastrúhané jablká

mletý cukor, škoricu alebo perníkové korenie

hrozienka alebo brusnice - nemusia byť

džem

Postup práce:

Z Hery, tvarohu, múky a štipky soli vypracujeme hladké cesto. Treba ho trpezlivo hnietiť, kým dosiahne požadovanú formu, ale potom sa s ním výborne pracuje. Nastrúhané jablká zmiešame so škoricou a mletým cukrom podľa chuti. Prihodíme hrozienka. Premiešame, necháme pár minút postáť a potom vytlačíme zo zmesi prebytočnú šťavu. Na vyval'kaný plát cesta natrieme trochu džemu a rozotrieme jablkovú zmes. Cesto zvinieme a kraje založíme, aby plnka nevytekala. Štrúdl'u, alebo štrúdle, preložíme na plech, potrieme vajíčkom a pečieme na 180°C asi 25 minút.