

Štrúdl z octového těsta

3 kusy

SUROVINY

NA TĚSTO

- 400 g hladké mouky
- 50 g cukru krupice
- 250 g změkčelého másla
- 2 vejce
- 10 g octa
- 15 g mléka

NA NÁPLŇ

- 60 g strouhanky
- 1,2 kg nahrubo nastrohaných jablek
- 60 g cukru krupice
- 1,5 lžičky mleté skořice
- 30 g rozinek v tuzemáku, viz recept str. 4
- 90 g nahrubo nakrájených vlašských ořechů
- hladká mouka na podsypání těsta
- 2 vejce na potřetí

JEŠTĚ POTŘEBUJETE

potravinářskou fólii, pečicí papír

POSTUP

Suroviny na těsto smícháme v míse robota a hnětacím hákem vymícháme do hladkého těsta. Poté ho ještě krátce rukama zpracujeme a vytvoříme bochánek, který zabalíme do potravinářské fólie a necháme v lednici odpočinout alespoň 1 hodinu, nejlépe však do druhého dne.

Troubu rozehrějeme na 180 °C. Plech vyložíme pečicím papírem.

Na středním ohni v rozehráté pánvi s nepřilnavým povrchem orestujeme za stálého míchání strouhanku dozlatova. Přesypeme ji do misky a necháme vychladnout.

Těsto rozdělíme na 3 stejné části. Každou z nich rozválíme na pomoučněné ploše na obdélník o rozměrech 30 × 40 cm a položíme ho delší stranou k sobě.

Podélnou prostřední třetinu těsta posypeme třetinou strouhanky. Rozložíme na ni třetinu lehce vymačkaných nastrohaných jablek, která posypeme třetinou cukru, skořice, vymačkaných rozinek a nakrájených ořechů.

Kratší okraje těsta přehneme přes jablečnou náplň a potřeme je rozšlehanými vejci. Delší stranu těsta přeložíme přes jablka a potřeme ji rozšlehanými vejci. Na ni přeložíme protilehlou delší stranu těsta.

Zabaleny štrúdl přeneseme na připravený plech a po celé ploše ho potřeme rozšlehanými vejci. Takto připravíme i zbylé 2 části těsta a suroviny.

Plech vložíme do rozehráté trouby a pečeme 30–35 minut dozlatova.



Prostě vás naučíme vařit...

www.prakul.cz