

Jablková štrúdl'a s hrozienkami

Potrebujeme:

- *Lískové cesto*
- *5 - 7 jablk*
- *200g hrozienok*
- *4 ks škoricový cukor*
- *práškový cukor*
- *žltko na potretie*
- *hladká múka*

Postup

Jablká zbavíme jadier a postrúhame do misky. Pridáme škoricový cukor, hrozienka a práškový cukor podľa chuti. Dosku si posypeme hladkou múkou. Rozvaľkáme si lískové cesto, vyžmýkame si jablká a poukladáme na cesto žltkom si potrieme okraje a stočíme cesto, na plech si položíme papier na pečenie. Štrúdl'u potrieme so žltkom a pečieme pri teplote 180°C na 20 - 30 minút alebo pokým štrúdl'a nebude do ružova upečená. Po vybratí necháme ju chvíľu vychladnúť a tak môžeme nakrájať a podávať. Dobrú chuť!

