

Štrúdl s jablky a skořicí

„U celé naší rodiny vede s jablky, oříšky a skořicí. Prostě česká klasika. A nejraději ho máme ještě teplý, skoro vytažený z trouby. Recept jsem převzala po babičce, jenom těsto dělá spíše tažené. Já jsem zvolila listové, jelikož tak znělo zadání.“

Listové těsto

½ kg hladké mouky
250 g másla
malý panák octa
špetka soli
voda

Náplň

5 jablek
mletá skořice
pár lžic cukru krupice
vlašské ořechy

Dokončení

olej
strouhanka
moučkový cukr na posypání
smetana ke šlehání (min. 33%)
1 jablko

Mouku s octem, solí a vodou (cca 2 dcl, ale raději od oka) vypracujeme vařečkou a poté ručně, aby vzniklo nelepivé těsto. Na pomoučeném vále uděláme bochánek, který vyválíme do kříže a doprostřed dáme kostku tuku. Zabalíme a vyválíme placku (obdélník), kterou přeložíme na 4× (zprava do středu, zleva do středu a znovu zleva). Potom znova vyválíme a přeložíme na 3× (zprava do ¾ a zleva přes). Znova vyválíme a přehneme opět na 4×. Těsto zabalíme a dáme do lednice.

Jablka oškrábeme, nakrájíme na plátky (nepravidelné). Odpočaté těsto si rozválíme, potřeme olejem, posypeme trochou strouhanky, dáme jablka, posekané ořechy, skořicový cukr, cukr a zabalíme. Ještě potřeme olejem a dáme péct na 180 °C dozlatova. Po upečení a vychladnutí posypeme moučkovým cukrem, dozdobíme ušlehanou šlehačkou a jablkem.





