

Štrudla od Jabuka Recept

Autor: Tereza Alabanda, *The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 20 minuta

Vrijeme pečenja : 30 minuta

Spremno za 50 minuta

Razina : Početnik

Sastojci:

- Kore za savijače 4-5 listova
- Kisele jabuke 500g
- Šećer 150g
- Sok od polovice limuna
- Cimet, mljeveni 2g
- Maslac, otopljeni 100g
- Krušne mrvice 30g

Upute

1. Ogulite i očistite jabuke. Narežite ih na ploške pa im dodajte sok limuna, cimet i šećer. Dobro ih promiješajte pa ih ostavite da puste sok.
2. Stavite jednu koru za savijače na list masnog papira i premažite je maslacem. Pospite je krušnim mrvicama.
3. Stavite drugu koru na prvu, premažite je maslacem i pospite krušnim mrvicama. Nastavite slagati dok ne dobijete 4-5 kora. Ako su vam kore deblje stavite 4, a ako su tanke, stavite ih 5.
4. Jabuke iscijedite i složite ih u traku širine 4cm uz jednu stranu kora. Između ruba kora i nadjeva treba biti razmak od 3cm.
5. Čvrsto zarolajte kore oko nadjeva.

6. Stavite štrudlu dijagonalno, spojem prema dolje, u lim za pečenje obložen masnim papirom, premažite je maslacem i pecite na 190°C otprilike 30 minuta, dok ne porumeni i postane hrskava.
7. Izvadite je iz pećnice, pospite je šećerom u prahu i narežite na komade.