


## POSTUP:

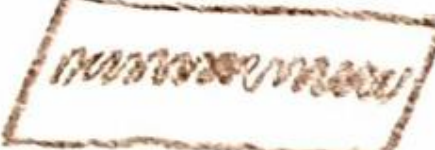
TROUBU ZAPNĚTE A ROZEHŘEVTE NA 180°C.

PŘIPRAVTE SI PLECH A ROZLOŽTE NA NĚJ PEČÍCÍ PAPIR.

OMYJTE JABLKA, OČIŠTĚTE OD JADRINCE A JLUVKY.

NACHYSTĚJTE SI NÁPLŇ: JABLKA NASTROUHEJTE NA HRUBO, ČÁST MUŽĚTE I NAKRÁJET  
PŘÍSYPTE CUKR A SKOŘÍCI  
VAREČKOU V MÍSE ZAMÍCHEJTE

NA PLECH S PEČÍCÍM PAPIREM ROZPROSTRĚTE TĚSTO, POKUD NENÍ ROZVALENE,  
POUŽIJTE VÁLEČEK A ROZVALEJTE DO TVARU OBDELNÍKU 

DO STŘEDU TĚSTA DEJTE NÁPLŇ. 

NÁPLŇ ZABALTE.  → 

ROZKLEPNĚTE VEJCE DO MALE MISKY A METLIČKOU ROZMÍCHEJTE.

CELOU JÍŠKVU ŠTRŮDLU POTŘEJTE VEJCEM POMOCÍ MAĚLOVAČKY.

VLOŽTE DO PŘEDEHRÁTE TROUBY A PEČTE DO ZLATOVA CCA 30 MIN.

DOBROU CHUŤ♥

# JABLEČNÝ ŠTRŮDL

TĚSTO:



1 LISTOVÉ TĚSTO

NAPLNĚNÍ:



5 JABLEK



1 VEJCE

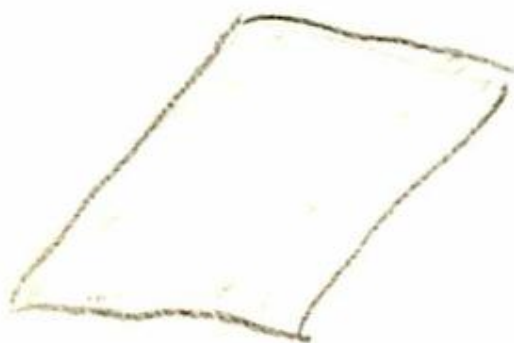


2 LŽÍČKY CUKRU



3 LŽÍČKY SKOŘICE

POMŮCKY:



1 PEČÍČÍ PAPIR



STRUHADLO



MÍSA



VARĚČKA



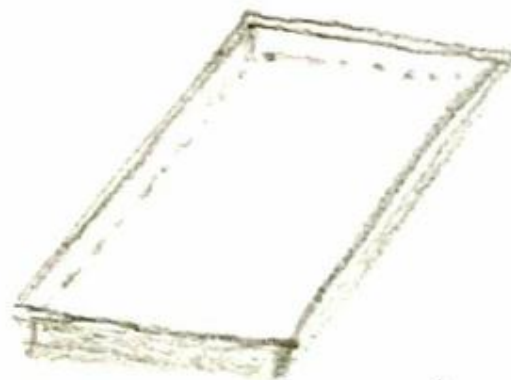
METLIČKA



NŮŽ



MALÁ MÍSKA



PLECH NA PEČENÍ



MAŠLOVAČKA



PRKÉNKO



KRÁJEC NA JABLKA