



JABOLČNI ŠTRUDELJ

Chef Tjaša Selič

Vrsta jedi: sladica

Čas priprave: več kot 1 ura

Količina 1

Zahtevnost: srednje lahek

NAVODILA ZA PRIPRAVO

Vodo zmešamo s stepenim jajcem, soljo in sladkorjem. Dodamo moko in dobro pregnetemo. Položimo testo na pomokano desko in ga gnetemo 10 minut oz. dokler ne postane voljno. Pustimo pokritega v naoljeni in topli posodi eno uro. Nato razgrnemo po mizi prt, dovolj velik, da visi čez stranice. Rahlo ga pomokamo in položimo testo v središče. Z valjarjem ga zvaljamo v krog. Potisnemo roko pod krog in ga pustimo ležati na hrbtni strani roke z dlanmi navzdol. Razgrnemo testo po mizi. Vlečemo ga navzven, medtem ko se premikamo okoli mize. Testo mora postati tenko kot papir. Odrežemo debelejšje robove, ki visijo navzdol, ostane jih le nekaj centimetrov. Poškropimo z maslom. Nato razgrnemo po testu nadev. Vse skupaj mehko zvijemo s tem, da dvigamo prt. Zavitek vložimo v pomaščen pekač.

Jabolčni nadev:

Pripravimo stopljeno maslo. Olupimo in tenko narežemo jabolka. Dodamo sladkor in cimet in zmešamo. Nadev razgrnemo po pomaščenem testu. Vse skupaj zvijemo, da dobimo zavitek. Vložimo ga v pekač in premažemo z maslom. Pečemo v pečici pri 180 stopinjah eno uro. Namesto jabolka lahko uporabimo češnje, rabarbaro ali kako sladko zimsko bučo (npr. maslenko).

NASLOV SKUPINE SESTAVIN (NPR. TESTO, KREMA, ...)

- 30 dag moka
- 1 kg skuta