SKUHAJ.SI



Jabolčni zavitek s skuto

Chef Katja Turk
Vrsta jedi: sladica
Čas priprave: več kot 1 ura
Količina 1
Zahtevnost: srednje lahek

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

- 1 kisla smetana
- žlička soli
- 2 vanilijeva sladkorja
- 1 jajce
- 2-4 žlice sladkorja
- 5 žlic masla
- nekaj mlačne vode
- 15 dag krušnih drobtin
- malo muškatnega oreščka
- 5 večjih (najbolje kiselkastih) jabolk
- malo olja za mazanje
- malo sladkorja v prahu za posip
- 25 dag zrnate skute
- 30 dag gladke moke
- žlica olja in žlica kisa
- za premaz: jajce ali kisla smetana

NAVODILA ZA PRIPRAVO

V skledo z moko naredimo jamico, dodamo sol, olje, kis in jajce. Prilivamo mlačno vodo in sproti gnetemo. Oblikujemo hlebček, ga premažemo z oljem in pustimo počivati v skledi, pokriti s servetom, pol ure.

Ko testo počiva, lahko pripravimo jabolčni nadev. Jabolka olupimo, operemo in naribamo. Primešamo sladkor, vanilij in začimbe, lahko tudi kakšno žlico smetane. Pustimo, da se sokovi prepojijo.

Na mizi razgrnemo prt, ga pomokamo, nanj postavimo hlebček, testo malce pomokamo in razvaljamo na velikost pekača. Pazimo, da robove povaljamo bolj. Pokapamo ga z oljem in razmažemo ter previdno razvlečemo v vse smeri. Vlečnost testa povečujejo žlica kisa, beljak, dobra pregnetenost, topla voda in moka (boljša je mehka kot ostra).

V ponvi stopimo maslo in prepražimo drobtine. Le-te namažemo po razvlečenem testu. Po večjem delu razvlečenega testa razporedimo jabolka. Na preostalem delu pa namažemo s kislo smetano (lahko tudi s pasirano skuto).

S pomočjo prta testo zrolamo. Previdno ga prestavimo v pekač, kjer naj še malo počaka. Tačas vklopimo pečico in ko je ogreta, zavitek premažemo s stepenim jajcem ali kislo smetano.

Pečemo na 180 stopinj skoraj eno uro. Pečen zavitek narežemo in potresemo s sladkorjem v prahu.

Dober tek!