

Štrudla sa jabukama



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 limuna (narendana kora i sok)
- 5 g (1 kašičica) mešavine zacina
- 115 g sultane
- 25 g svežih prezli
- 15 g (1 velika kašika) kukuruznog brašna
- 75 g kaster šećera
- 700 g jabuka za kuvanje
- 12 kora za pitu tj. 150 g kora za pitu
- 50 g gotopljenog putera
- 50 g mlevenih badema
- prah šećer, za posipanje

Priprema

Prethodno zagrejati rernu na 190 C/ 375 F/ Gas na 5. Blago podmazati papir za pecenje. Izmiksati zajedno koru limuna, mešavinu zacina, sultane (vrsta suvog groža bez koštica blede žute boje), prezle, kukuruzno brašno i 60 g kaster šećera.

Jabuke oljuštiti, iseci na četvrtine i izvaditi im jezgra. Staviti **Kenwood-ovo grubi disk za seckanje na visoko brzinsku seckalicu i rezalicu** i iseckati jabuke. Ubaciti iseckane jabuke u limunov sok. Dodati izmiksanu smešu u limunov sok sa iseckanim jabukama i sjediniti nežnim bacanjem.

Prostrti cetiri kore za pitu, uporedo, tako da se duže ivice preklapaju za oko 2.5 cm tj. da širina preklopa bude oko 2.5 cm. etkicom premazati topljenim puterom izmeu preklopa i premazati cele kore.

Prethodne cetiri kore premazane topljenim puterom, prekriti sa nove cetiri prostrte kore za pitu, poreane isto uporedo, sa istom širinom preklopa i cetkicom premazati topljenim puterom izmeu preklopa i premazati cele kore. Preko njih prekriti sa nove cetiri kore za pitu isto uporedo, sa istom širinom preklopa i premazati topljenim puterom izmeu preklopa i premazati cele kore. Posuti mlevenim bademima.

Staviti fil sa jabukama na kore i raširiti ga po celoj površini kora, ostaviti 2.5 cm prazno po ivicama kora. Saviti ivice preko fila i urolati, pocevši sa kracom stranom.

Staviti na pripremljeni papir za pecenje, cetkicom premazati preostalim topljenim puterom i posuti sa preostalim 15 gr kaster šecera. Peci 30 - 45 minuta, ili dok ne postane zlatno i jabuke ne postanu meke.

Posuti šecer u prahu i servirati toplo ili hladno, iseci na kriške.

Savet