

Štrudla od jabuka u lisnatom tijestu



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **6 srednjih jabuka**
- **2 kesice vanilin šecera**
- **150 g šecera**
- **50 g mljevenog keksa**
- **30 g mljevenog lješnjaka**
- **1 kašicica cimeta**
- **2 komada lisnatog tijesta**

Priprema

Jabuke oguliti i izribati, dodati šecer, vanilin šecer i cimet. Staviti u posudu koja može na pec i dinstati jabuke sve dok ne ispari tecnost. Skloniti s vatre i dodati mljeveni keks i mljevene lješnjake. Promješati i ostaviti da se prohladi. Smjesa je gusta takva i treba biti. :-) Zatim razvaljati lisnato tijesto, ne previše tanko. Uz duž duže ivice lisnatog tijesta stavljati smjesu od jabuka i zarolati tako da se dobije izgled štrudle. (Ostaviti smjese i za drugi komad lisnatog.) Zarezati na par mjesta. Tako isto napraviti i s drugim komadom lisnatog. Staviti peci na 180 stupnjeva dok lijepo ne porumeni. Dobar tek.

Savet

Ja sam na kraju kad je bilo peeno posula sa šeerom u prahu.