

Štrudla od jabuka u lisnatom tijestu



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

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

Priprema

Jabuke oguliti i izribati, dodati šećer, vanilin šećer i cimet. Staviti u posudu koja može na pec i dinstati jabuke sve dok ne ispari tečnost. 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 pešeno posula sa šešerom u prahu.