

Lisnata štrudla sa jabukama i orasima



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500** glisnatog testa
- **6** velikih jabuka
- **3-4** kašike šecera, po ukusu
- **2** kašice griza
- **2** vanilin šecera
- **2** kašice cimetra
- **4** kašike mlevenih oraha

Priprema

Lisnato testo rasklagijati pa sa obe strane kore valjkom za mrežicu preci. Malo razvuci.

Po sredini poreati rendane jabuke, koje smo ocedili od soka, posuti šecerima i cimetom, kao i grizom. Staviti dve kašike oraha.

Preklopiti preko jabuka prvo jednu mrežastu stranu, a potom i drugu. Ponoviti i sa drugim blokom testa.

Dobijene štrudle prebaciti u pleh obložen pek-papirom i peci da fino porumene. Prohladiti, posuti bogato šecerom u prahu, pa seci na šnite.

Savet