

## *Lisnata štrudla sa jabukama i orasima*



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500** g lisnatog testa
- **6** velikih jabuka
- **3-4 kašike** šećera, po ukusu
- **2 kašice** griza
- **2** vanilin šećera
- **2 kašice** cimeta
- **4 kašike** mlevenih oraha

### **Priprema**

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

Po sredini porezati rendane jabuke, koje smo ocedili od soka, posuti šećerima 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 peći da fino porumene. Prohladiti, posuti bogato šećerom u prahu, pa seci na šnite.

### **Savet**