

Štrudla sa jabukama



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 limuna** (narendana kora i sok)
- **5 g (1 kašicica)** mešavine zacina
- **115 g** sultane
- **25 g** svežih prezli
- **15 g (1 velika kašika)** kukuruznog brašna
- **75 g** kaster šecera
- **700 g** jabuka za kuhanje
- **12** kora za pitu tj. 150 g kora za pitu
- **50 g** gotopljenog putera
- **50 g** mlevenih badema
- prah šecer, 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 koštice bleđe žute boje), prezle, kukuruzno brašno i 60 g kaster šecera.

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 izmiksani smeš 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 cekicom 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, cekicom 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