

Jablečný štrúdl (tažený)

na těsto:

100 ml teplé vody

70 ml oleje

300 g hladké mouky

1 polévková lžička cukru moučka

špetka soli

1 vejce lze nahradit polovinou lžičky škrobu rozmíchaného v 40 ml vody a 5 ml oleje navíc

na náplň:

4 jablka

hrst rozinek

hrst sekaných mandlí

rum

perník na strouhání nebo několik dětských piškotů

skořice

Všechny suroviny na těsto smícháme v misce a pečlivě proděláme na válu, zabalíme do potravinářské folie a necháme odpočívat při pokojové teplotě. Mezitím si dáme namočit rozinky do rumu, oloupeme a pokrájíme jablka a nastrouháme perník.

Těsto rozdělíme na 2 části, rozmačkáme nebo rozválíme na obdélník a pak prsty nebo přes hřbety rukou opatrně vytahujeme na potřebnou velikost, posypeme nastrouhaným perníkem nebo drobečky piškotů, poklademe jablka, přidáme rozinky a madle a posypeme skořicí (u kyselejších jablek i cukrem).

Opatrně zavineme, konce zahneme dospodu, přendáme na plech s pečícím papírem a pečeme 15 minut při 180 °C, plech v troubě otočíme, pokud pečeme oba záviny najednou, tak i vyměníme pozice a dopečeme ještě 15 minut.

Podle chuti po upečení pocukrujeme, podáváme jen tak nebo s vanilkovou zmrzlinou nebo vanilkovým šodó.

Ze čtvrtiny dávky lze připravit 2 miništrúdlíky pro upečení v horkovzdušné fritéze. Pak pečú každý na svém kousku pečícího papíru najednou vedle sebe 20 minut při 180 °C, pak je opatrně otočím spodní stranou nahoru a dopeču ještě asi 10 minut.