

## Jablka v županu

---

hotové listové těsto nebo domácí tažené na štrúdl  
6 až 8 menších jablek  
pikantní marmeláda nebo džem  
dětské piškoty nebo perník na strouhání  
skořicový cukr

Jablka vcelku oloupeme, odstraníme stopku a jádřinec. Těsto si vyválíme na tenko a rozdělíme na čtverce podle velikosti jablek, aby se nám tam jablíčka vešla celá zabalit. Na každý kousek těsta položíme jablko, do tunýlku po jádřinci nadrobíme piškoty nabo nasypeme perník asi do poloviny, přidáme marmeládu a jablko pocukrujeme. Všechny čtyři rohy zvedneme nahoru, pootočením a umačkáním těsta kolem jablka pečlivě zabalíme. Klademe na plech s pečícím papírem a pečeme asi 20 minut při 200 °C.

Tip: Pokud chceme menší kousky, jablka půlíme a řeznou plochou je klademe na těsto, to pak uzavřeme jako šáteček ze čtyř rohů a těsto pevně spojíme. Pečeme o něco kratší dobu.

---

--- recepty od efči --- <http://www.hubatici.cz> ---