

Strudel jabłkowy



Składniki

blacha uniwersalna

Ciasto na strudel:

250 g - mąki

sól

20 g - roztopionego

masła lub margaryny

jajko

100 ml - letniego mleka

4 łyżka - octu

olej do smarowania

Nadzienie:

1250 g - kwaśnawych

jabłek

75 g - cukru

1 łyżeczka - cynamonu

75 g - wiórków

migdałowych

75 g - sułtanek lub

rodzynek

50 g - masła lub

margaryny

50 g - bułki tartej

roztopione masło lub

margaryna

Opis wykonania

Przepis podstawowy na strudel z jabłkami.

Ze wszystkich składników wyrobić ciasto na gładką masę. Posypanymi mąką rękami wyjąć ciasto z miski i krótko zagnieść. Uformować z niego kulę i posmarować ją olejem. Pod wilgotną ściereczką odstawić na co najmniej 1/2 godziny. Umyć jabłka, obrać ze skórki i wykroić gniazda nasienne. Pokroić na cienkie plasterki lub na małe kawałki. Dodać cynamon, migdały oraz rodzynek sułtanek, wmieszać i odczekać 15 minut, żeby przesiąkły. Na maśle przyrumienić bułkę tartą. Rozwałkować ciasto na lekko posypanej mąką powierzchni roboczej. Przełożyć je na posypaną mąką ściereczkę. Dłonie - grzbietami do góry - wsunąć pod rozwałkowany placek i starać się go rozciągnąć, żeby był jak najcieńszy. Posypać ciasto na strudel tartą bułką i rozłożyć na nim jabłka. Ostrożnie zrolować ciasto. Tłuszczem posmarować tylko środek blachy uniwersalnej. Położyć na środku blachy ciasto i posmarować je masłem. Piec w podany sposób. W czasie pieczenia raz lub dwa posmarować masłem. Sposób nastawiania: gorące powietrze 190-210°C oraz mikrofalówka 360 W, 30-40 minut.