

# Jablečný štrúdl II.



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 2h 20min , Čas vaření: 1h 0min  
Celkový čas: 3h 20min , Porce: 6

**4555** kalorií , **158 g** cukrů , **111 g** tuků , **54 g** bílkovin

**Autor:** recepty73

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/jablecny-strudl-ii>

## Příprava

Do mouky rozsekáme máslo i sádlo, přidáme žloutky, ocet smíchaný s vodou a solí a vypracujeme těsto, které dáme na cca 1-2 hod. odpočinout, ale může být v ledničce klidně přes noc, takže si můžete těsto udělat předem. V mezičase si nastroháme jablka raději na plátky, nejsou pak tak mokré. Těsto rozdělíme na 4 díly a každý vyválíme na obdélníkovou placku délky plechu a na šířku cca 30 až 35 cm. Posypeme strouhankou osmaženou na másle a doprostřed dáme pruh jablek. Posypeme cukrem, skořicí a eventuálně rozinkami a jednu delší boční část těsta přeložíme přes jablka. Na to dáme další vrstvu jablek, opět cukr a koření a přes to přehneme druhý boční pruh těsta. Dáme na nevymazaný plech a upečeme dorůžova ve vyhřáté troubě asi tak na 160-170°C. Ještě horký bohatě potřeme rozpuštěným máslem s rumem a nakonec vychladlý pocukrujeme. Tato dávka těsta stačí na 4 nohavice na velkém plechu.

## Ingredience

- 420 g hladké mouky
- 125 g másla
- 125 g sádla
- 10 lžíce vody
- 2 lžíce octu
- 2 žloutky
- 1500 g jablek
- 1 balení vanilkového cukru
- skořice
- rozinky
- strouhanka

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Ovoce, Děti do 5 let, Rodina, Vegetarián, Moučník

### Tip k receptu

Můžeme závin vylepšit ořechy. Sádlo a máslo není dobré nahrazovat jiným tukem, protože sádlo dělá to těsto pěkně křehké a máslo zase jemné. Jablka nedávejte přesně na střed, ale kousek od středu, první vrstvu jablek překrýt tím užším a

nakonec tím širším, aby ty dvě vrstvy jablek lépe překryl. Říká se, že když se odkrojí patky, takže štrúdl tak nevlhne.

