Klasický jablečný páj podle Apetitu

Obtížnost:

Čas přípravy: 1h 30min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 2h 30min , Porce: **8**

3217 kalorií , **136 g** cukrů , **93 g** tuků , **40 g** bílkovin

Autor: Sonia005

Odkaz: https://srecepty.cz/klasicky-jablecny-paj-podle-apetitu

Příprava

Ingredience na těsto si vložíme do mísy a jemně vypracujeme hladké těsto. Zabalíme do potravinové fólie a necháme v lednici alespoň hodinu odpočinout. Mezitím co nám těsto odpočívá, oloupeme a očistíme si jablka. Nakrájíme je na plátky a v míse zakápneme citronovou šťávou, zasypeme skořicí a cukrem. Promícháme a necháme uležet. Těsto vytáhneme z lednice a rozdělíme na dvě poloviny. Větší a menší. Formu vymažeme máslem a troubu rozehřejeme na 190°C. Z větší poloviny vyválíme tvar do formy a těstem formu vyložíme. Na těsto nasypeme jablka. Z druhé poloviny těsta také vyválíme stejný tvar a jablka v těstě přikryjeme. Těsto po okrajích přimáčkneme a potřeme vajíčkem a posypeme třtinovým cukrem. Podáváme nejlépe teplý.

Tip k receptu

Místo jablek můžeme použít hrušky, či švestky. Ze zbylého těsta můžeme vykrojit ještě ozdobné tvary a přidat na těsto.

Ingredience

- Těsto: 300 g hladké mouky
- 100 g másla
- 75 g sádla
- špetka soli
- Náplň: 1 kg jablek
- 50 g cukru krupice
- 1 lžička skořice
- 1 lžíce citronové šťávy
- 2 lžíce třtinového cukru na finální posypání
- 1 vejce na potření

Kategorie

Obyčejný den, Americká, Celoročně, Finančně nenáročné, Ovoce, Jídlo na každý den, Rodina, Moučník