

# Listové jablečné řezy



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 10min  
Celkový čas: 40min , Porce: 10

**2357** kalorií , **54 g** cukrů , **90 g** tuků , **27 g** bílkovin

**Autor:** jessynka

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/listove-jablecne-rezy>

## Příprava

Listové těsto rozválíme na dva pláty velikosti plechu, jeden vložíme na plech posypeme mletými ořechy, rovnoměrně rozložíme jablka, posypeme skořicí a vanilkovým cukrem (máme-li rádi sladší, přidáme cukr). Dle návodu připravíme pudink za studena, rozetřeme na jablka, přikryjeme druhým plátem, okraje jemně přitlačíme, povrch propíchneme vidličkou na několika místech. Pečeme ve vyhřáté troubě podle vlastních zkušeností s pečením listového těsta (osobně 6.min.při 250 st.horkovzduchu). Vystydlé pocukrujeme, můžeme přizdobit šlehačkou.

## Ingredience

- ✓ 1 listové těsto
- ✓ 150 g mletých ořechů
- ✓ 500 g strouhaných jablek
- ✓ 1 vanilkový cukr
- ✓ 2 balení pudinku za studena
- ✓ 1 lžíce skořice
- ✓ cukr moučka na posyp
- ✓ 500 ml mléka

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Klasika, Rodina, Moučník, Snídaně

