

Štrúdl lenivé hospodyňky



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 45min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 1h 15min , Porce: 24

1574 kalorií , 7 g cukrů , 23 g tuků , 52 g bílkovin

Autor: Maja

Odkaz: <https://srecepty.cz/strudl-lenive-hospodynky>

Příprava

Z mouky, Heru a keфіru (kyselého mléka) vypracujeme těsto a rozdělíme na tři díly. Každý tence vyválíme, potřeme rozpuštěnou Herou, strouhankou, posypeme strouhanými ořechy a poklademe krouhanými nebo strouhanými jablky. Ochutíme skořicovým cukrem a případně omytými rozinkami, svineme do závinu a povrch potřeme rozšlehaným vejcem. V mírně vyhřáté troubě upečeme do růžova.



Tip k receptu

Z tohoto těsta můžeme připravit i šátečky plněné tvarohem nebo marmeládou.



Ingredience

- ✓ 350 g hladké mouky
- ✓ 1 Heru
- ✓ 125 ml keфіru
- ✓ 1 vejce
- ✓ 2 lžíce strouhanky
- ✓ 3 hrsti mletých vlašských ořechů
- ✓ 2 skořicové cukry
- ✓ 1 hrst rozinek
- ✓ 6 jablek

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Podzim, Finančně nenáročná, Klasika, Návštěva, Moučník