



## JABLEČNÝ ŠTRÚDL (ZÁVIN)

### Těsto na dvě menší nohavice:

- 200 g hladké mouky
- 120 g másla
- 100 g smetany ke šlehání 33%

Mouku a studené máslo zpracujte v robotu na drobenku, přilijte smetanu a vypracujte těsto. Zabalte ho do folie a dejte na několik hodin odležet do lednice.

### Dokončení:

- 5-6 oloupaných jablek
- mleté ořechy, kokos nebo strouhanka na podsyp
- skořice, rozinky máčené v rumu
- vejce na potřetí

Vychlazené těsto rozdělte na polovinu, každou vyválejte do obdélníku. Lehce podsypávejte moukou, aby se vám těsto nelepilo.

Rozválené těsto posypte ořechy a postrouhejte po celé ploše jablky. Posypte skořicí a rozinkami. Kyselejší jablka můžete i pocukrovat.

Těsto zatočte do závinu a opatrně přeneste na připravený plech, nejlépe spojem dolů. Pomažte rozšlehaným vajíčkem a pečte v troubě vyhřáté na 180 stupňů (horkovzduch) asi 30 minut.

Nechte vychladnout, před servírováním můžete pocukrovat.