



Strudel jabłkowy z rodzynekami

Steps: 5

Poziom trudności: Średnie

Składniki

4 Porcje

| | | | |
|--------------|----------------------|----------|---------------|
| 1 opakowanie | Ciasto filo | 6 sztuk | Jabłka kwaśne |
| 1 garść | Rodzyнки | 1 sztuka | Jajko |
| 2 garście | Płatki migdałów | 2 łyżki | Cukier puder |
| 1/2 szklanki | Śmietanka 36% | 2 łyżki | Brandy |
| 2 łyżki | Bułka tarta | 6 łyżek | Cukier |
| 1 łyżeczka | Cynamon | 2 łyżki | Masło |
| | Sól, pieprz do smaku | | |

Sposób przygotowania:

1. Jabłka obierz i pokrój na słupki.
2. Dodaj cukier, cynamon i namoczone w brandy rodzyнки, płatki migdałów i bułkę tartą.
3. Ciasto filo rozłóż, tak aby składało się z 8-10 arkuszy. Ułóż jabłka równomiernie i zwiń strudel.
4. Całość posmaruj masłem. Piecz w 170°C przez około 45-50 minut.
5. Podawaj z ubitą śmietaną.

Strudel jabłkowy z rodzynekami

Stand 21.11.2023