
Strudel z jabłkami

Dodano: 2009-07-28 11:19:14

Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1090 razy.

Przesiać pół litra suchej mąki, wbić jedno jajko, dodać tyle co włoski orzech masła, trochę soli i rozbić to wszystko gorącą wodą na wolne ciasto, ubijając, aż bąble zaczną się pokazywać, wtenczas ciasto zaokrąglić, posypać trochę mąki i nakryć gorącym naczyniem, najlepiej glinianym tygłem. Po pół godzinie, gdy ciasto trochę podrośnie, rozłożyć czysty obrus na dużym stole, posypać obrus lekko mąką, ciasto położyć na środku, wałeczkiem rozplaszczyc, posmarować ciepłym masłem i chwytając palcami i dłonią od spodu, ciasto rozciągać ku sobie tak długo aż będzie zupełnie cienkie i cały obrus zajmie. Tak rozciągnięte niech poleży, aż cokolwiek obeschnie, potem posypać je tartą przesianą bułką, umieszaną z klarowanym masłem, cukrem i cynamonem, na to włożyć drobno poszatkowane jabłka, znów posypać cukrem, cynamonem, można też dodać małych rodzyneków. Zwinąć wszystko w wałek czyli strudel i piec przez 3 kwadransy; skoro strudel w połowie się wypieczy, można go trochę podlać kwaśną śmietaną i piec na dobre, wyłożyć na półmisek, pocukrzyć i wydać na stół.

Nadesła(a): MARJA ŚEŻAŃSKA "KUCCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"