

Strudel z wiśniami



ANDZIORKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	250 g
oliwa	1 łyżka
jajko	1 sztuka
ocet winny	1 łyżeczka
sól	do smaku
cynamon Prymat	2 łyżeczki
cukier puder	200 g
masło	150 g
Bułka tarta klasyczna Prymat	80 g
wiśnie bez pestek	600 g
orzechy włoskie	60 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do mąki
dodać jajka
roztrzepane z
octem, oliwa i
szczyptą soli.
Całość
dokładnie
wyrabiać w
razie potrzeby
dolewać
odrobinę
cieplej wody.
Ciasto
powinno być
dokładnie
wyrobione aż
do powstania
na
powierzchni
pęcherzyków
powietrza.
Z powstałego
ciasta
uformować
kulę, którą
przykryć
gorącą deską i
odstawić
przykryte
ręcznikiem na
1 godzinę.
Po tym czasie
wziąć obrus i
podłożyć pod
niego talerz.
Ciasto
rozwałkować
po czym
rozciągnąć go
na talerzu aż
będzie miało
grubość
bibułki.
Odstawić na
chwile aby
ciasto się
trochę
przesuszyło.
W między
czasie bułkę
tartą
przesmażyć
na maśle i
polać nim
ciasto.
Posypać
orzechami,
wiśniami,
cynamon oraz
cukrem.
Zawinąć ciasto
w strudel przy
pomocy
obrusa. Ułożyć
strudel na
blasze
wysmarowanej
masłem.
Wstawić do
rozgrzanego
piekarnika i
upiec.
Przed
podaniem
oprószyć
cukrem
pudrem.