Srucla jabłkowo - agrestowa

RENATAZ-ET

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	30 dag
drożdże	3 dag
mleko	3/4 szklanki
cukier	15 dag
jajko	1 szt
masło	10 dag
jabłko	3-4 szt
agrest	30 dag
cynamon	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Drożdże rozetrzeć z łyżką cukru, ciepłym mlekiem i 5 dag mąki. Rozczyn położyć w ciepłym miejscu do wyrośnięcia. Żółtko utrzeć z łyżką cukru, dodać do wyrośniętego rozczynu z resztą mąki i roztopionym masłem, wyrobić. Wyrośnięte ciasto rozwałkować na prostokąt i posmarować białkiem. Jabłka obrać, pokroić na kawałki, posypać cynamonem i cukrem, ułożyć na jednym brzegu ciasta. Agrest obgotować w 3 łyżkach wody z cukrem. Miękki agrest odcedzić z syropu i wyłożyć na resztę ciasta. Tak przygotowane ciasto zwinąć w rulon. Włożyć do wąskiej formy, posmarować białkiem. Piec ok 30 min. w temp. 180 stopni.