

## Jabolčni štrudl (jabolčni zavitek)

Recept je povedala Anica Ivačič.

### Sestavine za testo (za 16 kosov):

50 dag moke  
1 majhno jajce  
pribl. 3 dl mlačne vode (če je moka suha, lahko dodamo malo več vode; namesto vode lahko damo tudi sirotko)  
2 žlici olja  
ščepec soli

### Sestavine za nadev:

2 kg jabolk  
10 dag drobtin  
malo mletega cimeta  
1 zavitek vaniljevega sladkorja  
15 dag sladkorja

### Priprava:

Iz moke, vode, jajca, olja in soli zamesimo gladko testo, ki ga položimo v posodo, namazano z oljem. Posodo neprodušno zapremo ali pokrijemo s folijo. Testo naj počiva 3–4 ure (lahko tudi čez noč). Nato ga raztegnemo, kolikor se da na tanko, ga namažemo z oljem in nekaj časa pustimo stati, medtem pa pripravimo nadev. Nato testo do konca raztegnemo in mu porežemo robove.

Naribana jabolka nadevamo 15 cm od roba testa na mizi in jih potresemo s sladkorjem, ki smo mu dodali cimet in vaniljev sladkor. Preostalo testo posujemo z drobtinami (da se naredijo plasti). Vse skupaj zvijemo, položimo v pekač in pečemo v pečici, ogreti na 200°C, 50 minut. Pečen zavitek narežemo na kose in potresemo s sladkorjem v prahu.