

Štrůdle

To je ale dobrý tohleto. Někej moučník, nebo co, ne?

No, říkám závin.

Aha, proto, nojo... Moc dobrý. Jak ste říkal, že se to menuje?

Závin! Vy to neznáte?

Jo, to já znám tohle, ano.

Bodejť byste to neznal.

To už sem taky někde jed, todlecto. To je takový pečivo jako, nebo co.

No ovšem, říkám jablečnej závin.

Vopravdu dobrý. To je nějaký ovoce v tom, nebo co, ne?

Když je to jablečnej závin...

No to je pravda, to je s ovocem, to tak většinou bejvá. Nějaký hrušky v tom, nebo co?

Kdepak - jabka!

Jo, jabka, aha! Vopravdu dobrý to je. To chutná skoro jako štrůdl.

Ale to je přece štrůdl!

Jo, to je štrůdl?

Ale ovšem.

Já myslel, že ste říkal, že je to jablečnej závin.

Přece štrůdl, nebo závin, to je jedno.

No to je jedno, ano, ano... A tohle je štrůdl, nebo závin teda?

No tak správně česky se tomu říká jablečnej závin.

Aha, aha... Je to vopravdu moc dobrý. Já bych řek, že je to skoro lepší než ten štrůdl...



Felix Holzmann - Svačina

Suroviny:

- půl kila polohrubé mouky
- čtvrt kila tuku
- vajíčko
- trošku mléka
- sůl
- cukr
- skořice
- nakrájená jablka

Postup:

Vše se smíchá a těsto se propracuje. Těsto se rozdělí na polovinu, jedna polovina se vyválí na plech, poklade se pokrájenými jablky, ochutíme cukrem a skořicí. Poté se vyválí druhá polovina a položí se na jablka. Vložíme do trouby.





From:
<https://kucharka.cesty.in/> - **Kuchařka**

Permanent link:
<https://kucharka.cesty.in/strudle>

Last update: **2024/07/20 19:31**

