 ***JABOLČNI ZAVITEK ALI »ŠTRUDELJ«***

SESTAVINE ZA VLEČENO TESTO:

30 dag moke

1 jajce

1 žlica sladkorja

2 dl mlačne vode

1 žlica kisa (da se testo lepše razvleče)

SESTAVINE ZA JABOLČNI NADEV:

1 kg jabolk

10 dag masla

1 žlica cimeta

3 žlice rozin

sladkor po potrebi

**Priprava testa:**

Vodo zmešaj s stepenim jajcem, soljo in sladkorjem. Dodaj moko in dobro pregneti. Položi testo na pomokano desko in ga gneti 10 minut oz. dokler ne postane voljno. Pusti pokritega v naoljeni in topli posodi eno uro. Vmes pripravi nadev.

**Priprava nadeva:**

Pripravi stopljeno maslo. Olupi in naribaj jabolka. Dodaj sladkor in cimet ter rozine in vse dobro premešaj.

Nato razgrni po mizi prt, dovolj velik, da visi čez stranice. Rahlo ga pomokaj in položi testo v središče. Testo na prtu raztegni in vleci navzven. Testo mora postati tanko kot papir. Odreži debelejše robove in poškropi z maslom. Nato razgrni po testu nadev. Vse skupaj mehko zvij tako, da dviguješ prt.

Pekač premaži z maslom, vanj položi zavitek in peci 180°C približno 45 min. Ko se ohladi, ga po želji lahko potreseš z zmletim sladkorjem.

Dober tek!