

## SAVRŠENA ŠTRUDLA OD JABUKA

- 3 lista lisnata tijesta
- 6 jabuka
- 100 gr smeđeg šećera
- 100 gr na listiće narezanim badema
- 2 vanilija šećera
- cimeta po želji
- malo prezle (mrvica)

Na malo masla stavite očišćene, na fitice narezane jabuke. Neka se dinstaju na laganoj vatri otprilike desetak minuta dok voda iz jabuka ne ispari. Možda će trebati malo manje ili malo više vremena, sve ovisi o vrsti jabuka. Zatim ubacite smeđi šećer pa miješajte dok se šećer ne uhvati jabuka i lagano ih karamelizira. Dodajte vanilija šećer, badem narezan na listiće, cimet te šaćicu prezle (mrvica). Dinstajte još par minuta, skinite s vatre i pustite da se malo ohladi.

Lisnato tijesto napunite smjesom, zarolajte, ugrijte pećnicu i ubacite štrudle od jabuka. Pecite na 180 C četrdeset minuta. Ja ih volim tople pa ih malo ugrijem prije nego što ih jedem. Vi po želji... hladnu ili toplu štrudlu, sa šlagom ili sladoledom, važno je da uživajte i da vam je lipo. U slast!!!

