

Pivní štrúdl (4 rukávy)

Suroviny

Těsto

- 1 x omega (ztužený tuk – 250 g)
- 0,5 kg hladké mouky
- 2 dcl světlého piva (desítka)
- půl lžičky soli

Náplň

- strouhanka
- jablka
- skořice
- cukr
- žloutek na potření

Postup

Z ingrediencí vypracujeme těsto (omegu je dobré nastrohat). Těsto rozdělíme na 4 díly, ze kterých vyválíme rukávy na štrúdl. Rukáv uprostřed posypeme strouhankou, naplníme strouhanými jablky a posypeme skořicí a cukrem. Zabalíme. Potřeme žloutkem a pečeme spojením dolů ve vyhřáté troubě na 180°C asi 15 minut.