

# Pivní štrúdl

Časová náročnost: 90 minut

## Těsto

250 g	máslo
10 lžíce	pivo
2 ks	žloutek
500 g	hladká mouka
2 lžíce	ocet
	strouhanka



## Náplň

	strouhaná jablka
	oříšky
	rozinky
	skořice
	cukr (dle chuti)

## Dále

	tuk na pomazání štrúdlu
	moučkový cukr na posypání

## Postup přípravy

Z másla, piva, žloutků, hladké mouky a octa vypracujeme vláčné těsto, které necháme odpočinout. Pak jej rozdělíme na 4 díly, z každého vyválíme plát, potřeme tukem a posypeme strouhankou. Naplníme podle chuti strouhanými jablky, ořechy a rozinkami. Posypeme skořicí a cukrem. Štrúdl svineme a dáme na plech vyložený pečicím papírem. Potřeme tukem a pečeme ve vyhřáté troubě na 170 °C po dobu zhruba 45 minut dozlatova. Podle chuti posypeme ještě moučkovým cukrem a podáváme.