

# Švestkový strůdl

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: adminrecepty



## Suroviny

**Porce:** 8

- Listové těsto 1 balení
- Švestky 400 g
- Piškoty dětské 2 hrst
- Skořicový cukr 1 balíček
- Vejce 1 ks

**Doba přípravy:** 40 min

**Obtížnost:** Snadné

**Určen pro:** Děti

**Způsob přípravy:** Pečení

**Zařazení:** Svačina

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 8

## **Postup:**

Listové těsto rozválíme na tenký plát.

Piškoty válečkem nebo rukou podrtíme.

Švestky vypeckujeme a rozpůlíme. Dáme je do mísy. Přidáme nadrcené piškoty (vsáknou šťávu, která bude ze švestek vytékat při pečení a mohla by nám rozpít těsto. Můžeme použít i strouhanku pokud nemáme piškoty) a skořicový cukr a vše v míse promícháme.

Švestky se směsí vkládáme na prostřední část plátu těsta slupkou dolů, aby nám drželi šťávu a štrůdl šel zabalit.

Štrůdl po naplnění zabalíme, konce štrůdlu zabalíme směrem nahoru. Vložíme na pečící papír nebo pečící silikonovou fólii. Pomažeme rozšlehaným vejcem a dáme péct do předehřáté trouby až nám štrůdl zezlátne.