

Ingrediencie

200 g hladkej múky, 200 g polohrubej múky, 125 g Hery, 200 g kyslej smotany

plnka: 7 jablák, 2 škoricové cukre, 50 g masla, strúhanka, hrst' hrozienok

1 vajíčko na potretie

Postup

Múku, Heru a kyslú smotanu zmiešame a spracujeme cesto, ktoré sa nelepí. Cesto rozvaľkáme na pomúčenej doske na obdĺžnik. Potrieme ho roztopeným maslom, posypeme strúhankou, rovnomerne rozložíme očistené, nastrúhané jablká, ktoré posypeme opláchnutými hrozienkami a škoricovým cukrom. Zvinieme do závinu a preložíme na plech vystlaný papierom na pečenie. Vrch potrieme vyšľahaným vajíčkom a pečieme pri teplote 190 stupňov dozlatista. Po vychladnutí posypeme práškovým cukrom.

