# Jablečný štrůdl s Lipánkem




20 minut + 20 pečení náročnost ●●○○

Už nevíte čím plnit jablečný štrůdl, aby nebyl "jen" jablečný? Vyzkoušejte Lipánka, budete spokojeni.

## Ingredience

- 1 vejce
- 1 balení listového těsta
- 1 balení Lipánka tradičního
- cukr
- vlašské ořechy
- skořice
- rozinky
- strouhanka
- 4 jablka
- plátkové mandle na posypání

## Návod na přípravu:

Těsto rozválíme a posypeme malou vrstvou strouhanky. Jablka nastrouháme najemno a smícháme je s rozinkami a vlašskými ořechy. Směs rozložíme na těsto se strouhankou, pocukrujeme, posypeme skořicí a natřeme Lipánkem tradičním. Zavineme, potřeme vajíčkem, posypeme plátkovými mandlemi a pečeme cca 20 minut v předehřáté troubě při 200 °C dozlatova.