

# Štrudla s jabukama | Savijaća sa jabukama v2 17.10.2015



- 1 kg **ribanih jabuka**
- 0,5 dl limunovog soka
- 0,3 dl ruma
- 1 VŽ [cimeta](#)
- 70 g šećera
- 70 g putra
- 60 g **krušnih mrvica**



- 5-6 **tanjih kora** za štrudle ili [domaća jufka](#)
- 1 jaje
- 1/2 dl ulja ili 150g rastopljenog maslaca
- 1 dl mlijeka
- 1 dl [vode\\*](#)
- 1/2 vrećice praška za pecivo
- maslac za premazivanje protvanja

**[Op. a]** Nije svaka kora za štrudlu s jabukama, dobra kora.

Najbolja kora za **štrudlu od jabuka** je ona koju sami raazvučete po ovom [receptu](#). Kore za **savijaću od jabuka** možete kupiti i na placu domaće. U dućanima ima već gotovih kora za **štrudle od jabuka**. Isprobajte par različitih pa odlučite koje su vam najbolje.

Kupovao sam godinama iste kore za štrudlu. Nažalost u zadnje vrijeme sam promjenio marku kora. Primjetio sam da kore ovog drugog proizvođača ne podnose pre više tekućine, tako da treba kod premaza vodu zamjeniti polovicom količine ulja. Također **tanje kore** na moje iznenađenje traže opet više vode, jer su inače pre krhke. Također do sada su bile dovoljne dve i pol tanke kore, ali vidim da sa korama ovog proizvođača treba tri i pol kore za jednu rolu **štrudle sa jabukama**.

Ako promašite i pre više namočite kore za štrudlu može se dogoditi da štrudla bude umjesto prhka, žilava. Dogodilo se i meni prvi puta.

Pomaže jedino da malo duže zapečete, ali najbitnije je da pogodite pravi omjer ulja i mlijeka kod premaza. Naravno opet ne pretjerivati sa uljem jer će **savijaća od jabuka** biti pre masna i zagarat će kod pečenja.

Moj recept za premaz se odnosi na moje kore, zato kada prvi puta pečete nemojte baš isprobavati na gostima. Da bi se kore pri pečenju ravnomjernije pekle potrebno je da se pri pečenju odvoje jedna od druge. To ćemo postići da u premaz za kore stavimo umjesto obične mineralnu vodu ili još bolje pola vrećice praška za pecivo na 2 dl premaza.

Svakako je najbolje imati svoju "tetu" na placu i kod kupovine kora je pitati za najbolji način. **[/Op. a]**

## Nadjev za štrudlu s jabukama

**Nadjev za štrudlu od jabuka** možemo raditi na dva načina; sa prezlima i jabuka ili same jabuke. Za oba nadjeva je temeljni recept isti.



**Jabuke** ogulite i stavite u posudu sa vodom u koju ste dodali sok jednog limuna. Tako jabuke neće odmah posmeđiti. Naribajte ih. Dodajte šećer i pričekajte da jabuke poste vodu. Radite li sa mrvicama naribane **jabuke za savijaću** istisnite ih lagano, radite li bez njih istisnite naribane jabuke koliko možete. Dobiveni jabučni sok je odličan kao napitak sa mineralnom vodom (apfelschorle).

U istisnute jabuke dodajte cimet te sve skupa promješajte.

Za nadjev sa mrvicama tavici rastopite maslac, dodajte krušne mrvice. Na laganoj vatri propržite, uz stalno mješanje dok mrvice ne počnu mirisati. Sklonite na stranu i umješajte naribane jabuke.

Štrudlu odnosno savijaću od jabuka možemo raditi sa tri vrste kora; domaće koje ste sami napravili, kupovne sa placca koje su skoro iste kao one koje radite doma, te one iz dućana. Baš te iz dućana su kritične, kao šta sam napisao na početku recepta. Ponekad su debele, ponekad tanke te jače ili slabije prosušene. Neke čak nisu niti sa jajetom.

Kupljene **kore za štrudlu od jabuka** izvadite iz hladnjaka i ostavite na sobnoj temperaturi barem sat vremena, tako će **kore za štrudlu** biti elastičnije i neće pući.

Radite li sami tijesto za štrudlu od jabuka, razvučeno tijesto ostavite 30-tak minuta da se prosuši. Pred kraj ga razrežite na širinu vašeg pleha za pečenje.

Štrudlu od jabuka možete raditi i od neprosušenog tijesta (zadnja slika dolje desno), tada će štrudla biti deblja i lićit će pomalo na štrukle sa jabukama.

Razmutite jaje i umješajte iz ulja, mlijeka **premaz za štrudlu**.

U ovisnosti o kori varira i premaz za nju. Mnogi koriste ulje, zato sam ga i ja spomenuo, ali sam koristim uvijek maslac. Uopće kolači sa maslacem su mi bolji nego oni sa uljem. Ulje koristim za pite i štrukle

\* Ako radite sa kupljenim korama premaz napravite od ulja, jajeta, mlijeka i decilitar vode. Ako radite sa maslacem, izbacite ulje i kore premažite prvo samo rastopljenim maslacem, te preko toga sa smjesom jajeta, mlijeka i mineralne vode. Vidite li da u tijestu već ima jaja (tijesto je žućkasto nije posve bijelo), izostavite ga iz premaza.

Najbolje je **savijaću od jabuka** raditi ipak sa korama od [tijesta kojeg ste izradili sami](#), tada kore premazujete samo sa rastopljenim maslacem (treba ga dosta, oko 150g za dve role) i pokapajte sa mineralnom vodom.



## Savijaću od jabuka nadjenite i zarolajte na sljedeći način.

**Savijaću od jabuka** možete rolati na više načina. Ovisno o debljini i veličine kora.

Kore koje kupite u dućanu mogu biti namotane u roli. Te kore su tanke, ali jako kratke. Od svake kore posebno bi bilo jako teško napraviti **savijaću od jabuka**. Zato te kore ili spojite ili ih premazane slažite jednu na drugu (šta je lošija ideja). Ja te kore nadoštukam, tako da ih premažem maslacem i poškopim vodom (ili premazom sa jajetom i mlijekom ako je kora bez jaja), te na 1/3 kore naljepim drugu koru i opet sve ponovim. Tako da dobijem koru trostruke duljine.

Tijesto koje ste sami razvukli i prosušili neka bude duljine 90 cm (obično širina stola), te široko kao vaš pleh za pečenje. Premažite ga rastopljenim maslacem i poškopite mineralnom. Ako jufku ne sušite, premažite je samo maslacem, bez škropljena mineralnom.

U oba slučaja nadjev, bilo sa samim jabukama ili onaj sa mrvicama rasporedite na polovicu tijesta i po 2 cm od ruba, te zarolajte. Na kraju rubove podvinite.

Pazite da prva dva okretaja budu širine 8-10 cm. Radite oprezno rukama jer prosušeno tijesto rado puca. Kod mokre jufke možete zarolati i stolnjakom, širina nije bitna.

Štrudlu od jabuka još jednom premažite maslacem ili kod kora iz dućana ostatkom mineralne, mlijeka, (jaja). Protvanj za pečenje premažite maslacem te obje **štrudle s jabukama** položite u protvanj tako da je spoj okrenut prema dole.

Pečete li na plehu, presvucite ga papirom te savijaću od jabuka premažite samo sa gornje strane.

**Štrudlu od jabuka** pecite u pećnici ugrijanoj na 190°C vrući zrak 10 minuta na srednjoj šini, pa smanjite na 170 i pecite još oko 20 minuta ili dok sa vanjske strane ne postane na dodir hrskava.

Na polovici pečenja štrudlu premažite sa maslacem koji se skupio u plehu/protvanju.

Pečenu **savijaću sa jabukama** ostavite još 10 minuta u protvanju/plehu, te je tada oprezno izvadite na tanjur, bolje dasku za rezanje. Tekućinu koja se nakon pečenja eventualno skupila na dnu upijte odmah nakon pečenja papirnatim ubrusom.

Narezanu **štrudlu od jabuka** posipajte šećerom u prahu te servirajte mlaku.

Varijacije štrudle, savijaće sa jabukama, sa lijeva na desno; savijaća sa domaćim, vućenim i prosušenim tijestom, štrudla sa nadjevom od više jabuka i dosta mrvica u kupovnom tijestu, štrudla od jabuka u domaćem, sviježem tijestu.



[www.moja-kuhinja.com](http://www.moja-kuhinja.com)