

# Strudel vienez cu mere

## Strudel vienez cu mere

### Ingrediente :

un aluat pentru strudel, ca in reteta "Aluat de strudel" (sau aluat gata preparat), 100 g unt, 100 g pesmet, 1 kg mere, 80 g zahar, 50 g stafide, 50 g nuca macinata, 250 ml smintina, 1 lingurita scortisoara

### Preparare :

Se prajeste pesmetul in 50 g unt pina cind se rumeneste putin. Se lasa sa se raceasca. Se curata si se taie felii (sau cubulete) merele. Se intinde foaia de aluat pe un prosop de bucatarie mare, presarat cu faina si se presara pesmetul pe 2/3 din aluat. Se aseaza peste pesmet un strat gros de mere, se presara scortisoara, stafide, nuca macinata. Se stropeste cu smintina. Se topeste restul de unt si se unge partea ramasa goala de aluat. Se ruleaza cu grija aluatul, incepindu-se de la portiunea cu umplutura. Se lipesc cu degetele capetele si se aseaza intr-o tava tapetata cu hirtie de copt. Se coace in cuptorul incins la 190-200 grade Celsius, 45-50 de minute, pe raftul cel mai de jos. Se poate servi cald sau rece.