

# (odc.11) strudel z jabłkami

Przepis z programu [Przekrety Jamiego Olivera](#) (odc.11)

trudność: **łatwe**

## Składniki

porcja mrożonego ciasta filo

## Farsz

4 jabłka

dowolna mieszanka bakalii

1 łyżeczka przyprawy do piernika albo mielony cynamon

5 łyżeczek cukru waniliowego

kostka masła



## Sos

sok wyciśnięty z jabłek

6 łyżek cukru

sok z jednej pomarańczy

**Do podania:** lody lub serek homogenizowany

## Przygotowanie

Jabłka obrać i zetrzeć na tarce, wyrzucając ogryzki. Jabłka wrzucić na sito i wycisnąć sok, żeby były bardziej suche. Dorzucić dowolną mieszankę bakalii, łyżeczkę przyprawy do piernika albo mielony cynamon. Dosypać 5 łyżeczek cukru waniliowego dla aromatu i wymieszać. Jeszcze raz odcisnąć sok.

Zwilżyć płócienną ściereczkę, dobrze wyżąć i przykryć nią całą porcję ciasta, żeby nie stwardniało. Roztopić kostkę masła. Na desce położyć jeden placek ciasta i pędzelkiem pokryć starannie masłem, żeby był dobrze zwilżony. Nałożyć na środek ciasta łyżkę farszu jabłkowego. Złożyć placek na pół i pędzelkiem posmarować masłem. Powtarzać te czynności z kolejnymi płatkami ciasta i farszem, za każdym razem smarując je masłem. Nałożyć kilka warstw jednego i drugiego. Zebrać wszystkie rogi placka razem i skrócić, aby powstał kwiatek. Dość mocno zacisnąć, żeby się nie rozleciało. Ustawić na blasze posmarowanej masłem. W ten sposób zrobić trzy kolejne porcje. Wstawić na 20 minut do piekarnika rozgrzanego do 190°C, aż ciasto będzie złociste i chrupkie. Do soku odcisniętego z jabłek dosypać 6 łyżek cukru i ugotować syrop. Dolać sok z jednej pomarańczy, wymieszać. Na talerzyku położyć porcję upieczonego ciasta i poleć sosem. Podawać z lodami albo serkiem homogenizowanym.

© Jamie Oliver 2002