

Jablkový kysnutý mrežovník

JABLKOVÝ KYSNUTÝ MREŽOVNÍK

Počet porcií: 12 ks

Čas prípravy: 100 minút

Zoznam surovín na cesto:

500 g Múka pšeničná polohrubá

200 ml Mlieko

120 ml Olej stolový

100 g Cukor kryštál

5g Droždie SAF INSTANT

2 ks Vaječný žltok

1 g Soľ

Zoznam surovín na náplň:

1000 g Jablká

300 ml Mlieko

50 g Maslo

45 g Cukor kryštál

37 g Puding vanilkový (1 balenie)

2 g Škorica

Postup prípravy:

Do preosiatej múky pridáme sušené droždie, cukor, soľ a primiešame aj mlieko, dva žĺtky a olej. Vymiesime cesto, ktoré necháme na teplom mieste vykysnúť asi pol hodiny. Medzitým si pripravíme plnku. Jablká si očistíme a nakrájame na menšie kocky. Na panvici si na troche masla orestujeme nakrájané jablká. Môžeme dochutiť škoricou a cukrom. Jemne zmäknuté jablká zalejeme pudingovým práškom zamiešaným v mlieku. Prevaríme a necháme vychladnúť. Vykysnuté cesto si rozdelíme na dve časti. Polovicu rozvaľkáme do kruhu a uložíme do formy na pečenie. Na rozvaľkané cesto navrstvíme pripravenú plnku a ozdobíme zvyšným cestom, nakrájaným na pásiky, do tvaru mriežky. Pečieme na 200°C a po 15 minútach teplotu znížime na 130°C a pomaly dopekáme ešte 15 minút.

Viac na našom [FB Pečenie nás baví](#)

