

ŠTRŮDL Z OVESNÝCH VLOČEK

Rozpis na dvě štangličky:

2 hrnky vloček

půl hrnku vody

2 jogurty

2 lžíce medu

2 větší jablíčka a skořice

Rozehřejeme troubu na 200°C

Vločky smícháme s vodou a přidáme jogurt a med.

Jablka nakrájíme a smícháme se skořicí.

Na pečicí papír poklademe první vrstvu vločkové směsi, pak překryjeme jablky a nakonec druhou vrstvou vločkové směsi tak, aby jablka nebyla nikde vidět.

Upravíme do šálů štrůdlu a pečeme cca 30 minut.

Necháme vychladnout a sníme na posezení .