

Pečená jablka na listovém těstě s tradičním Lipánkem, Jihočeským tvarohem, ořechy a slaným karamellem

🕒 1 hodina

náročnost ●○○○



Ingredience

- 2 balení tradičního Lipánka
- 1 Jihočeský tvaroh
- 1 žloutek
- 3 jablka
- 100 g cukru
- 60 ml čerstvé Jihočeské smetany
- 40 g Jihočeského másla
- špetka soli
- 1 balení listového těsta
- hrst oblíbených ořechů

Návod na přípravu:

V misce smícháme tradičního Lipánka, Jihočeský tvaroh a žloutek. Těsto rozválíme a vykrojíme obdélníky cca 10×5 cm. Na každý obdélník dáme směs s tradičním Lipánkem a rozetřeme ji ke krajům. Na Lipánka rozložíme na tenko nakrájené jablko a pečeme v předehřáté troubě při 180 °C, dokud těsto nebude mít zlatavou barvu. Mezitím v hrnci rozpustíme cukr s trochou vody, přidáme čerstvou Jihočeskou smetanu, Jihočeské máslo a sůl a důkladně promícháme. Hotové obdélníky ozdobíme ořechy a karamellem.