

## Dýňový štrúdl



### Potřebujeme:

1/2 kg dýně  
250 g zakysané smetany  
50 g másla  
1 plát listového těsta  
1 lžice rozinek  
1 vanilkový cukr  
moučkový cukr  
skořice

### Postup:

Připravenou dýňi oloupeme. Poté z oloupané dýně odstraníme všechna semínka a měkké části. Zbytek nastrouháme. Listové těsto rozprostřeme, pokropíme rozpuštěným máslem a poklademe nastrouhanou dýňí. Vše posypeme cukrem, rozinkami, skořicí a vanilkovým cukrem. Nakonec pokropíme zakysanou smetanou. Těsto zarolujeme, přendáme

na plech vyložený pečicím papírem a pečeme v troubě rozehřáté na 180°C asi 30 minut. Podáváme posypaný moučkovým cukrem. Dobrou chuť.

