



[www.moji-recepti.net](http://www.moji-recepti.net)

### **Recept:**

Nadjev od jabuka za štrudl od jabuka

### **Sastojci:**

2 kg šećera  
24 kg jabuka  
20 g cimeta  
1 x žličica soka od limuna



### **Težina:**



### **Opći opis i postupak:**

- Jabuke dobro operite pa ih naribajte. Mogu se ribati multipraktikom ili rezati na željene dužine.
- Pomiješajte šećer i naribane jabuke pa ih dobro izgnječite i pazite da se ne zalijepe za posudu jer tako mogu dobiti zagoreni okus.
- Tijekom pirjanja dodajte 20 g cimeta.
- Pred kraj je potrebno dodati žličicu soka od limuna. Umjesto soka od limuna možete koristiti i sok od limuna.
- Miksati je potrebno još nekoliko minuta 2-3 min, a potom je potrebno nadjev uliti u vruće čaše.