**Štrudla s jabukama i nadjevom od jogurta i griza**

Sastojci:

5 većih jabuka

1 pakiranje kora za savijaču

3 čaše jogurta,

1 čaša ulja,

1,5 čaša griza,

2 čaše šećera,

1 prašak za pecivo,

1 vanilin šećer

Priprema: za nadjev umutiti navedene sastojke (jogurt, ulje, šećer, griz, prašak za pecivo i vanilin šećer). Jabuke oguliti i naribati ih. Po potrebi ocijediti višak soka i začiniti ih šećerom i cimetom.

Uzeti jednu koru i premazati je nadjevom. Na nju staviti drugu koru i premazati je nadjevom. Uz kraj druge kore staviti jabuke i obje kore istovremeno zarolati. Kore staviti u pekač. Postupak ponoviti s preostalim korama, nadjevom i jabukama.

Kore premazati uljem i peći u pećnici 30 minuta pri 180 °C.

**Drobljenac od jabuka**

Sastojci (ovisno o veličini pekača)

* jednaka količina zobenih pahuljica, šećera, brašna i maslaca
* 4 veće jabuke

Priprema : jabuke oguliti i izrezati na manje komade, a zobene pahuljice, šećer brašno i maslac mrvičasto izraditi rukama. Pekač namazati maslacem. U njega složiti jabuke koje prethodno možete začiniti po želji (šećer i cimet), a jabuke ravnomjerno prekriti mrvičastom smjesom.

Peći u pećnici 30 minuta pri 190 °C.

Poslužiti toplo s kuglicom sladoleda od vanilije ili tučenim vrhnjem.