

Tažený jablkový závin



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 8

2883 kalorií , **200 g** cukrů , **18 g** tuků , **26 g** bílkovin

Autor: Beruska64

Odkaz: <https://srecepty.cz/tazeny-jablkovy-zavin>

Příprava

Z prosáté mouky, mléka, vajec, rozehřátého másla, octu a soli vypracujeme vláčné těsto a necháme je na teplém místě asi hodinu odpočinout. Těsto vytahujeme na utěrce posypané moukou tak dlouho, dokud není tenoučké. Poprášíme ho strouhankou, pokropíme rozpuštěným máslem. Pak na něj položíme na plátky nakrájená jablka, rozinky, posypeme cukrem a skořicí. Okraje těsta zahne, pomocí utěrky těsto zavineme a překlopíme na vymazaný plech. Závin ještě potřeme rozpuštěným máslem a dáme péct.

Ingredience

- 350 g hladké mouky
- 1 vejce
- 1,5 dcl mléka
- 2 dkg másla
- 1 žloutek
- 1 lžička octa
- špetka soli
- 2 kg jablek
- rozinky
- strouhanka
- cukr
- skořice

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Ovoce, Klasika, Rodina, Moučník

