

Jablečný závin

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 3

- mouka hladká 400 g
- jogurt bílý 1 ks
- hera 1 ks
- soda 1 špetka
- strouhanka 3 hrst
- jablka 500 g
- cukr krupice 3 lžíce
- skořice 3 lžička
- rozinky 3 hrst

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Z mouky, jogurtu, hery a sody připravíme těsto. Rozdělíme je na tři díly a každý rozválíme na plát.

Každý plát nejprve posypeme strouhankou.

Na ni naklademe tenké plátky jablek (bez slupky a jádřince).

Posypeme skořicí, cukrem a rozinkami, opatrně stočíme do závinu a kraje lehce zamáčkeme.

Pečeme v předehřáté troubě při 180 °C asi 20–30 minut. Pak pocukrujeme.