

Jablkový závin

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- **Na těsto**

- hladká mouka 200 g
- máslo 5 lžíce
- voda 3 lžíce
- olej 2 lžíce
- vejce 1 ks

- **Na náplň**

- jabka 1 kg
- sušené švestky 250 g
- pistáciové oříšky 60 g
- cukr 4 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Z hladké mouky, vejce, špetky soli, oleje a teplé vody vypracujeme vláčné těsto, potřeme částí změkklého másla utřeného do pěny a necháme 1 hodinu odpočinout
2. Oloupaná jablka zbavíme jádřince, pokrájíme na tenké plátky, pokapeme citronovou šťávou, přidáme na menší kousky nakrájené sušené švestky a pistáciové ořechy (1 lžící ořechů odložíme stranou) a promícháme
3. Těsto vyválíme, potřeme zbylým máslem, naplníme ovocnou směsí, pocukrujeme, svineme a položíme na tukem vymazaný a moukou vysypaný plech
4. Vložíme do trouby a pečeme při 190 °C dozlatova (asi 45 minut), hotový závin pocukrujeme, ozdobíme zbylými pistáciovými ořechy a podáváme s vanilkovou zmrzlinou.