

Netažený závin

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Hladká mouka 250 g
- Máslo 50 g
- Vejce 1 ks
- Voda 3 lžíce
- Ocet 2 lžíce
- Sůl 0.5 lžička

Doba přípravy: 55 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Postup:

Na desce smícháme mouku se solí, rozkrájené máslo, nožem vmícháme vejce a vodu s octem. Vypracujeme těsto. Vyválíme 2 závin, které poklademe nastrohanými jablky, cukrem, skořicí, ořechy. Svineme. Před pečením propícháme vidličkou.