

Nepravý tažený závin

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Hladká mouka 250 g
- Sůl 3 špetka
- Máslo 50 g
- Vejce 1 ks
- Voda 3 lžíce
- Ocet 2 lžíce
- Jablka 3 ks
- Skořice 1 balíček
- Ořechy 1 hrst
- Rozinky 1 balíček

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Postup:

Na vále smícháme mouku, sůl, rozdrobené máslo. Nožem vmícháme vejce a vodu s octem. Těsto vypracujeme a vyválíme na dva záviny, které klasicky plníme jablky, rozinkami, ořechy, strouhankou. Posypeme skořicí.