

Meruňkovo-jablečný závin

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 16

- hladká mouka 400 g
- hera 20 g
- vejce 2 ks
- vlažná voda 200 ml
- ocet 1 lžíce
- vanilkový pudink 1 ks
- sůl 1 špetka
- nastrouhaná jablka 2 ks
- meruňkový kompot 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Z mouky, tuku, 1 vejce, vody, octa a špetky soli vypracujeme těsto. Necháme je odpočinout. Připravíme náplň smícháním nastrouhaných jablek, okapaných a nakrájených meruněk a pudinkového prášku.

Těsto rozválíme na větší plát. Nachystáme si papír na pečení dle velikosti plechu. Na těsto rozložíme náplň. Plát srolujeme do tvaru nohavice. Na povrchu propícháme a potřeme rozšlehaným vejcem. Pečeme při střední teplotě dozlatova.