

Mrkvový závin

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 16

- polohrubá mouka 2 hrnek
- větší mrkev 2 ks
- hera 1 ks
- jablka 6 ks
- skořicový cukr 1 ks
- rozinky 1 hrst

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Mouku smícháme s najemno nastrouhanou mrkví, přidáme rozpuštěnou a vychladlou heru a vypracujeme těsto, které necháme chvíli odležet.

Připravené těsto rozdělíme na tři díly. Z každého vyválíme placku, plníme nahrubo nastrouhanými jablky, skořicovým cukrem a rozinkami. Zatočíme závin, přeneseme na plech a pečeme asi 30 minut při 200 °C.