

Jogurtový závin

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- jogurt 1 kelímek
- mouka polohrubá 500 g
- skořice 1 ks
- vejce 1 ks
- jablka 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Mouku dáme na vál a smícháme ji se solí. Potom přidáme pokrájený rostlinný tuk, jogurt a pečlivě vypracujeme vláčné těsto. Oloupaná jablka nakrájíme na plátky nebo nakrouháme. Vyválíme placku, na ni nasypeme trochu strouhanky a poklademe ji jablky. Na jablka nasypeme cukr, rozinky a pak placku zabalíme jako klasický závin. Potřeme ji rozšlehaným vejcem a upečeme ve středně vyhřáté troubě dozlatova.