

Hruškový závin z listového těsta

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 16

- hruška 600 g
- těsto listové 400 g
- cukr vanilkový 400 g
- ořechy vlašské 1 ks
- vejce na potřetí 1 ks
- mouka hladká na vyválení těsta 1 ks
- rozinky 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Listové těsto rozkrojíme na dva díly. Každý rozválíme na obdélník o tloušťce 2 mm.

Těsto posypeme strouhankou a poklademe nakrájenými hruškami, posypeme vanilkovým cukrem, nasekanými ořechy a rozinkami.

Jeden okraj z delší strany přehneme přes náplň a potřeme rozšlehaným vejcem. Přes něj přeložíme druhý okraj těsta.

Oba záviny položíme na plech s pečicím papírem, potřeme zbylým vejcem. Vložíme do vyhřáté trouby a pečeme při 180 °C 30 minut.