

Závin

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bačkůrka



Suroviny

Porce: 15

- pomazánkové máslo 200 g
- polohr.mouky 1 hrnek

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 15

Postup:

Smícháme pomazánkové máslo a polohrubou mouku, vypracujeme těsto, které rozdělíme na dvě části. Z každé části vyválíme obdélník, potřeme troškou rozpuštěného másla a dáme náplň (pokud zvolíte jablečnou, podsypete nejdříve strouhankou). Závin svineme, přeneseme na plech vyložený pečícím papírem a stejně tak druhý závin. Záviny propícháme na povrchu vidličkou, potřeme opět troškou rozpuštěného másla a dáme péci do předehřáté trouby na 180 stupňů. Až těsto trochu zezlátne, je dobré záviny potřít trochou mléka - budou vláčnější. Dopečeme (záviny úplně nezezlátnou, těsto je spíše světlé) a ještě za horka pocukrujeme moučkovým cukrem.

Poznámka:

Tento závin dělávala už moje babička mému dědovi, který musel dodržovat jaterní dietu. Hodí se i pro alergiky na vejce a celkově si myslím, že je velmi málo tučný. Přitom chuťově výborný a za chvíli hotový. Velmi nenáročný recept, který si uchováte i v hlavě. :-)