

Pletený závin

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 5

- **Těsto**

- Polohrubá mouka 300 g
- Hera 250 g
- Mekký tvaroh 250 g
- Sůl 1 špetka
- Prášek do pečiva 1 špetka

- **Dovnitř**

- Jablka 5 ks
- Vanilkový cukr 1 ks
- Skořicový cukr 1 ks
- Rozinky 1 hrst
- Mleté ořechy nebo strouhanka 1 hrst
- Kousek másla 1 ks
- Vejce 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Suroviny na těsto zpracujeme rukama na vále. Rozválíme na velikost plechu a přeneseme na plech vyložený papírem na pečení. Rádýlkem si naznačíme rozdělení těsta podélně na třetiny. Krajní třetiny rozkrájíme šikmo na stejně široké proužky (viz foto). Prostřední část potřeme rozpuštěným

máslem a posypeme mletými ořechy nebo strouhankou. Na to naskládáme silnější vrstvu pokrájených nebo postrouhaných jablek, posypeme vanilkovým a skořicovým cukrem a rozinkami. Pak překládáme střídavě proužky z obou stran přes vrstvu jablek. Nakonec závin potřeme rozšlehaným vejcem a upečeme dorůžova ve vyhřáté troubě (200°C asi 20 minut). Vychladlý závin pocukrujeme.

Těsto je možné udělat i den dopředu a uchovat v ledničce.