

Tvarohový závin s broskvemi II

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 6

- Listové těsto 300 g
- Čerstvé nebo kompotované broskve 300 g
- Měkký tvaroh na pečení 250 g
- Lučina 80 g
- Vejce 1 ks
- Cukr 2 lžíce
- Krupička 1 lžíce
- Mouka na vál 1 ks
- Vejce 2 ks
- Smetana na potřetí 12% 1 lžíce

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

V míse vyšleháme tvaroh s lučinou, vejcem, cukrem a krupičkou. Listové těsto rozválíme na pomoučeném válu na obdelník silný asi 2 mm, potřeme ho tvarohovou náplní a poklademe broskvemi nakrájenými na tenké plátky. Okraje těsta lehce potřeme vejcem rozšlehaným se smetanou, plát těsta i s náplní zavineme a okraje těsta k sobě přimáčkujeme. Závin opatrně přeneseme spojem dolů na plech vyložený pečícím papírem na pečení, potřeme ho zbylým vejcem se smetanou, vyložíme do trouby vyhřáté na 200°C a pečeme asi 30 minut dozlatova. Pokud těsto začne příliš tmavnout, zakryjeme těsto plátem alobalu.

