

Závin s kukuřičnou polentou

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- hladká mouka 250 g
- hera 100 g
- sůl 1 špetka
- **náplň**
- mléko 750 ml
- vanilkový lusk 1 ks
- krupicový cukr 125 g
- instantní polenta 200 g
- vejce 1 ks
- borůvky 125 g
- olej 40 ml

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Mouku smícháme s trochou soli, přidáme heru a 125 ml vody. Vypracujeme těsto, které pod nahřátým hrncem necháme 30 minut odpočinout.

Mléko svaříme s dřením z vanilky a krupicovým cukrem. Za stálého míchání pak pomalu vsypeme instantní polentu. Uvaříme hustou kaši. Když vychladne, přimícháme do ní vejce a borůvky.

Z těsta vyválíme obdélník, mírně ho potřeme olejem a borůvkovou náplní. Vytvarujeme závin.

Naplněný závin přeneseme na plech s pečicím papírem potřeným olejem.

V troubě moučník pečeme při 180 asi 40 minut.