

Tažený závin

Kategorie: Záviny

Hodnocení: **

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor:

Suroviny

400 g hladké mouky

0,12 l vlažné vody

1 2 žloutky

špetka soli

2 3 lžíce tuku

nádivka

Postup

Uděláme těsto, rozválíme ho asi na 2mm tloušťku, plníme náplní(cukr, skořice, vanilka, strouhanka, jablka popř. jiná náplň. Před upečením pomažeme máslem, případně během pečení poléváme mlékem, nebo kysanou smetanou.