

Jablečný závin z tvarohového těsta|

Kategorie: Záviny

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

250 g polohrubé mouky

250 g netučného měkkého tvarohu

250 g Hery (nebo jiný tuk)

strouhanka

hrozinky

cukr

skořice

0,75 kg jablek|

Postup

Na vál si připravíme tvaroh, mouku a nastrouhanou Heru. Vše zpracujeme ve vláčné, nelepivé těsto. Jablka oloupeme, odstraníme z nich jádřince a nastrouháme je na plátky.

Těsto rozdělíme na dvě části. Strouhanku dáme do kastrůlku a osmažíme dozlatova. Jednu část těsta rozválíme na plát. Střední třetinu plochy posypeme strouhankou a na ni navršíme polovinu jablek.

Osladíme, poprášíme skořicí a posypeme hrozkami. Pravou a levou stranu plátu přeložíme přes sebe a horní a dolní konec závinu podhrneme, aby šťáva z ovoce nevytékala.