

Jablkový závin

Kategorie: Záviny

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

50 dkg hladké mouky

1 vejce

na špičku nože sůl

voda

1 lžice octu

20 dkg másla na pokropení.

Postup

|Z mouky, vejce, soli a vlažné octové vody vypracujeme hladké těsto, přikryjeme zahřátým hrncem a necháme 25 minut stát. Potom lehce pokropíme máslem a na pomoučeném ubruse vytáhneme. Pokropíme máslem, posypeme opraženou strouhankou, dáme jablka, posypeme skořicí a cukrem a srolujeme. Během pečení občas potřeme máslem.