

Bojnický závin

Kategorie: Záviny

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

300 g hladké mouky

1 kostka droždí

160 g másla

30 g práškového cukru

3 vejce

meruňkový džem

Postup

Postup přípravy: Do mouky rozdrobíme droždí a tuhé máslo a vytvoříme drobenku. Přidáme cukr, 1 vejce, 1 žloutek a vypracujeme těsto. Zformujeme kouli, zabalíme do utěrky, zavěsíme na vařečku a na 2 hodiny ponoříme do studené vody. Potom těsto vyválíme 1 cm silné, střed potřeme džemem a okraje těsta přeložíme přes sebe. Závin dáme na vymazaný plech, potřeme rozšlehaným vejcem a upečeme.