

Šeherezádín závin

Kategorie: Záviny

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

tuk na potřetí

1 vejce

400 g polohrubé mouky

Náplň::

100 g mandlí

100 g sušených meruněk

citrónová šťáva

100 g rozinek

1 lžička soli

120 g tuku

200 g netučného bílého jogurtu

1 lžička mleté skořice

půl sáčku prášku do pečiva

100 g fíků

těsto::

Postup

Z jogurtu, tuku a mouky, kypřicího prášku, rozšlehaného vejce a soli vypracujeme těsto a necháme ho odpočinout. Zatím se dáme do přípravy náplně: promícháme předem povařené rozinky, fíky, spařené a nahrubo nasekané mandle, spařené meruňky, skořici a citrónovou šťávu. Z těsta vyválíme dva pláty, rozdělíme na ně náplň, zavineme a pečeme ve středně vyhřáté troubě asi 30 minut. Teplé záviny potřeme rozpuštěným tukem.