

Tažený závin

Kategorie: Záviny

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

350 g hladké mouky
strouhanka nebo mleté ořechy
rozpuštěné máslo
1 lžička octa
těsto::
rozinky
skořice
150 ml mléka
1 vejce
moučkový cukr
náplň::
oloupaná nastrohaná jablka
solí
20 g rozpuštěného másla

Postup

Ze všech surovin zpracujeme těsto. Propracováváme ho důkladně rukama na vále dokud nevznikne hladké lesklé těsto. Občas jím udeříme o vál, aby se vytěsnily vzduchové bublinky. Těsto se pak lépe vytahuje. Bočánek vypracovaného těsta necháme na vále, přiklopíme nahřátým hrncem a necháme asi hodinu odpočívat. Pak ho rozpůlíme. Každou část rukama vytahujeme na vále pokrytém pomoučenou utěrkou. Neválí se válečkem! Až je těsto tenké jako lístek (skoro průsvitné), lehce ho poprášíme prosátou strouhankou nebo pomletými ořechy, hustě posypeme strouhanými jablky, moučkovým cukrem se skořicí, rozinkami a pokapeme máslem. Pomocí utěrky srolujeme do závinu a přeneseme na plech vyložený papírem na pečení. Před pečením potřeme rozpuštěným máslem. Pečeme 30 - 35 minut při 190°C. Po upečení znovu potřeme rozpuštěným máslem a pocukrujeme.

V těstě není žádný cukr. Pokud jablka osladíme a závin pocukrujeme vhodným sladidlem, mohou si na něm pochutnat i diabetici.