Jablečný závin z tvarohového těsta

Kategorie: Moučníky

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 hrozinkami. Pravou a levou stranu plátu přeložíme přes sebe a horní a dolní konec závinu podhrneme, aby šťáva z ovoce nevytékala.