

Ingrediencie

2 neochutené pomazánkové masla (1 ks-150 g), 2 kelímky od pomazánkového masla polohrubej múky, štipku soli, vajce na potretie

plnka: 8 jablák, cukor podľa chuti, škorica, orechy

Postup

Z masla, múky a soli vypracujeme cesto, ktoré necháme pol hodiny odležať v chlade. Cesto vyvaľkáme na pomúčenej doske na obdĺžnik. Stred cesta naplníme nastrúhanými, cukrom ochutenými jablkami. Posypeme škoricom, mletými orechami a závin zrolujeme. Vrch potrieme vyšľahaným vajíčkom a vložíme do vyhriatej rúry na 190 stupňov. Pečieme dozlatista.



Závin z pomazánkového masla

Utorok, 12 August 2014 14:53

