

Ingrediencie

cesto: 2 hrnčeky polohrubej múky, 2 väčšie mrkvy, 1 Hera

plnka: 6 jablák, 1 škoricový cukor, 2 lyžice cukru, hrozienka

1 vajíčko na potretie

Postup

Múku zmiešame s očistenou a najemno nastrúhanou mrkvou. Pridáme rozpustenú Heru a vypracujeme cesto, ktoré necháme v chlade odležať.

Medzitým si nastrúhame na hrubom strúhadle očistené jablká, zmiešame s cukrami a hrozienkami. Na pomúčenej doske vyvaľkáme cesto na obdĺžnik, natrieme jablkovou plnkou a zvinieme do rolády. Preložíme na plech vystlaný papierom na pečenie, vrch potrieme rozšľahaným vajíčkom a pečieme pri teplote 190 stupňov cca 45 minút dozlatista.



Mrkvový závin

Sobota, 11 Október 2014 16:08

