

### Ingrediencie

lístkové cesto, 5 jablák, sušené slivky, mletá škorica, 1 vajíčko, med, mandľové lupienky, kiwi, hrozno, múka na podsypenie

### Postup

Cesto vyvaľkáme na pomúčenej doske. Do stredu cesta rozložíme očistené a na kocky nakrájané jablká. Na jablká naukladáme sušené slivky a všetko posypeme škoricom. Bočné cesto preložíme cez jablká a vytvoríme závin. Preložíme na plech vystlaný papierom na pečenie a potrieme ho rozšľahaným vajíčkom. Pečieme pri teplote 210 stupňov cca 20 minút. Po upečení preložíme na tácku a celý závin pokvapkáme medom, posypeme lupienkami a ozdobíme ovocím.



# Zdravý jablkový závin

Sobota, 29 Marec 2014 16:27

---

