

Jablečný závin

Suroviny:

- 1x Listové těsto
- 2 jablka
- 1 vajíčko
- 1 vanilkový cukr
- Skořice



Pečící papír /pokud použijete kupované již vyválené těsto je na pečícím papíru/.

Postup:

1. Listové těsto rozválíme, můžeme použít už vyválené těsto.
2. Po obvodu potřeme těsto rozšlehaným vajíčkem.
3. Do středu umístíme náplň z jablek. Jablka můžeme nastroihat a promíchat s cukrem a skořicí. Nebo je můžeme nekrájet na menší kousky a posypat cukrem a skořicí.



4. Těsto přehneme přes jablka a přitlačíme.



5. Druhý kraj přehneme přes první a uhladíme. Kraje také přitlačíme.

6. Závín přeneseme na plech. Použijeme pečící papír.

7. Potřeme rozšlehaným vajíčkem.

8. Dáme do vyhřáté trouby na 200 °C.

9. Pečeme do zlatova.



Dobrou chuť!!!