




JABLEČNÝ ZÁVIN


SUROVINY: LISTOVÉ TĚSTO, VAJÍČKA, CUKR, SKOŘICE, STROUHANKA, 4 JABLKA


KUCHYŇSKÉ NÁČINÍ: PLECH, VÁLEČEK, PEČÍCÍ PAPÍR, MÁSLOVAČKA, STRUHADLO, NŮŽ


POSTUP:





1. 
1. UVÁLÍME TĚSTO.

2. 
2. NASTROUHÁME 4 JABLÍČKA.




3. 
3. TĚSTO POSYPEME STROUHANKOU A JABLKY, PŘIDÁME CUKR.



4. 
4. ROZBIJEME VAJÍČKO A UŠLEHÁME.

4. 
4. ZÁVIN STOČÍME A POTŘEME UŠLEHANÝM VAJÍČKEM.

5.   +  
5. POLOŽÍME NA PLECH A DÁME PÉČT DO TROUBY.

6.   180°C  20 MINUT  AŽ  30 MINUT.
6. PEČEME PŘI 180 STUPNÍCH 20 MINUT AŽ 30 MINUT.

7.   + 
7. VYTÁHNEME Z TROUBY A NECHÁME VYCHLADIT.

8.  
8. DOBRU CHUŤ.