

JABLEČNÝ ZÁVIN



Na těsto:

- ☑ 350 g hladké mouky + trocha navíc
- ☑ 1 vejce
- ☑ 150 ml mléka
- ☑ 20 g másla
- ☑ 1 lžička octa + špetka soli

Na náplň, potřetí a posypání:

- ☑ 1 kg jablek
- ☑ 80–100 g krupicového cukru
- ☑ 1 lžička mleté skořice
- ☑ 120 g strouhanky
- ☑ 60 g rozinek + kůra z 1 citronu
- ☑ 50 g mandlí, spařených a oloupaných
- ☑ 50 g + 50 g rozpuštěného másla
- ☑ 1 žloutek prošlehaný s trochou mléka
- ☑ moučkový cukr na poprášení

Postup:

Z příslušných přísad důkladně zpracujte vláčné těsto, přikryjte ho a nechte na teplém místě hodinu odpočívat.

Zbavte jablka jádřinců, oloupejte a pokrájejte na tenké plátky. Zahřejte troubu na 200 °C, horkovzdušnou na 180 °C.

Těsto rozdělte na dvě části a na pomoučněné utěrce je obě vytáhněte dotenka. Každou placku posypte částí strouhanky, poklad'te polovinou jablečných plátků, zasypte částí krupicového cukru, skořice, ještě strouhanky, rozinek, strouhané citronové kůry, nasekaných mandlí a pokapejte padesáti gramy rozpuštěného másla. Okraje těsta zahrňte, pomocí utěrky zaviňte a překlopte na plech vymazaný máslem. Potřete žloutkem rozšlehaným v mléce.

Pečte dorůžova, asi tři čtvrtě hodiny. Ještě horký závin potřete zbylým rozpuštěným máslem a pocukrujte. Podávejte teplý či vychladlý.

ZÁVIN SE ŠPENÁTEM A NIVOU



Ingredience:

- ☑ 3 stroužky česneku
- ☑ 300 g mraženého listového špenátu
- ☑ 3 lžíce smetany ke šlehání
- ☑ sůl
- ☑ 150 g rozdrobené nivy
- ☑ listové těsto
- ☑ 1 vejce

Příprava jídla

Na másle opečte 3 pokrájené stroužky česneku a 1 rozdrobenou sušenou chilli papričku; přidejte 300 g mraženého listového špenátu, 3 lžíce smetany ke šlehání, osolte a přiklopené poduste doměkka. Prochladlou náplň promíchejte s 150 g rozdrobené nivy a rozložte na vyválené listové těsto, sviňte, závin potřete vajíčkem a v troubě předehřáté na 200 °C upečte dozlatova.