# Jablkový závin

Recepty

Dezerty

Vianoce

0 min

0



3.0

2

## Budete potrebovať

| | |
|---|---|
| Hladká múka | 350 gr |
| Tuk na pečenie | 250 gr |
| Biely jogurt | 150 gr |
| Jablká veľké | 4 ks |
| Vanilkový cukor Vitana | 1 ks |
| Škoricový cukor Vitana | 1 ks |
| Vlašské orechy | podľa chuti |

| | |
|---|---|
| Vajce na potretie | 1 ks |

## Príprava receptu

Z múky, tuku a jogurtu vypracujeme hladké cesto, ktoré necháme aspoň hodinu odležať v chlade.
Potom cesto rozvaľkáme na tenký plán, na ktorý poukladáme najemno nakrájané olúpané jablká. Posypeme Vanilkovým a Škoricovým cukrom Vitana a nakoniec nahrubo nasekanými orechmi. Zavinieme a potrieme vajíčkom.
Pečieme pri 180 stupňoch cca 20 minút.