

Jablkový - makový závin



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 35min
Celkový čas: 1h 5min , Porce: 6

3501 kalorií , **80 g** cukrů , **248 g** tuků , **66 g** bílkovin

Autor: Hloušková

Odkaz: <https://srecepty.cz/jablkovy-makovy-zavin>

Příprava

Jemně mletý mák svaříme s mlékem a cukrem. Z těsta vypracujeme plát a potřeme ho rozpuštěným máslem. Následuje vrstva máku a na ni dáme nahrubo nastrohaná jablka mohou být i zavařená. Plát zavineme jako roládu. Nohavici přeneseme na plech s pečícím papírem, potřeme rozšlehaným vajíčkem a pečeme ve vyhřáté troubě při 180°C asi 35 minut.

Ingredience

- ✓ 400 g listového těsta
- ✓ 400 g jablek
- ✓ 200 g máku
- ✓ 200 ml mléka
- ✓ 100 g cukru krupice
- ✓ 1 lžička skořice
- ✓ 50 g másla
- ✓ 1 vejce

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Obiloviny, těstoviny a rýže, Klasika, Rodina, Moučník

