

Jahodový závin z listkového těsta



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 4

643 kalorií , 0 g cukrů , 25 g tuků , 23 g bílkovin

Autor: Martina F

Odkaz: <https://srecepty.cz/jahodovy-zavin-z-listkoveho-testa>

Příprava

Na másle opražíme strouhanku a necháme ji vychladnout. Pak ji smícháme s cukrem a vejcem. Tuto náplň pak rozetřeme na vyválené listové těsto (měla jsem tři díly), okraje necháme volné a nakonec poklademe vrstvou jahod, které jsme nakrájeli na plátky. Těsto svineme do závinu, konce založíme. Potřeme rozšlehaným vejcem a dáme péct do trouby na 180°C na 30 minut dozlatova.

Ingredience

- ✓ 1 balení listového těsta
- ✓ 1 lžice másla
- ✓ 100 g strouhanka
- ✓ 100 g cukr krupice
- ✓ 1 vejce
- ✓ jahody dle libosti
- ✓ 1 vejce na potřetí

Kategorie

Obyčejný den, Léto, Ovoce, Návštěva, Moučník

