

Ořechový závin



Obtížnost:

Čas přípravy: 1 dní 0h 40min , Čas vaření: 40min

Celkový čas: 1 dní 1h 20min , Porce: 6

8819 kalorií , **10 g** cukrů , **389 g** tuků , **165 g** bílkovin

Autor: katka16031

Odkaz: <https://srecepty.cz/orechovy-zavin>

Příprava

Těsto: droždí necháme v mléce vykynout a spolu s ostatními ingrediencemi vypracujeme hladké těsto. Zabalíme do alobalu a přes noc necháme v lednici. Nasledující den rozdělíme těsto na 6 stejných dílů, které tence vyválíme na obdélníky. Náplň: z ořechů, vody, skořice a cukru uděláme náplň, kterou natřeme na připravené pláty. Závinů potřeme vajíčkem a po zaschnutí potřeme ještě jednou.

Propíchneme vidličkou a upečeme. Po upečení ještě horké zabalíme do alobalu.

Ingredience

- ✓ 1 kg polohrubé mouky
- ✓ 2 dcl mléka
- ✓ 42 g droždí (jedna kostka)
- ✓ 80 g cukru krystal
- ✓ sůl
- ✓ 200 g másla
- ✓ 150 g sádla
- ✓ 1 vejce
- ✓ 350 g mletých ořechů
- ✓ 2 dcl vody
- ✓ troška skořice
- ✓ cukr krupice

Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Finančně nenáročné, Obiloviny, těstoviny a rýže, Klasika, Návštěva, Moučník