



**Závin z těsta, na jehož přípravu je použit jogurt La Formaggeria, můžete naplnit zcela podle Vaší chuti.**

### Příprava:

Mouku si prosijte na vál a přidejte špetku soli. Z mouky si udělejte hromádku, doprostřed udělejte důlek, do něho vklepněte vajíčko a dejte jogurt. Vidličkou tekuté ingredience vymíchejte s troškou mouky do hustší kašičky. Na mouku nastrouhejte na hrubém struhadle tuk (můžete ho i jen nakrájet) a vše rukama rychle zpracujte na měkké a nelepivé těsto. Dle potřeby ještě přidejte mouku. Těsto si rozdělte na 4 stejně velké díly a nechte odpočinout. Mezitím oloupejte a nahrubo nastrouhejte jablka a na sucho si na pánvi orestujte strouhanku (nebo nastrouhejte piškoty – 5 ks na závin). Z těsta na pomoučeném povrchu vyválejte obdélník o síle 2 – 3 mm, na 1/3 si nasype část strouhanky, pokladte lehce vymačkanými jablky (jen pokud jsou příliš šťavnatá), posypte cukry, skořicí, oříšky, rozinkami, ... co kdo rád. Pak těsto zaviňte jako klasický závin a okraje uzavřete, přehněte dopředu nebo dovnitř a přendejte na plech. Troubu rozehejte na 180°C. Záviny před pečením pomazte olejem a dejte péct do vyhřáté trouby na asi 25 – 30 min. Peče do světlé barvy. Před podáváním pocukrujte.

Těsto na závin je krásně elastické, netrhá se, při pečení nepraská a chuťově je krásně jemné.

### Suroviny

400 g hladké mouky  
**150 g jogurt bílý La Formaggeria**  
**200 g másla**  
 1 vejce  
**špetka soli**  
 olej (slunečnicový) na potřetí  
 závinů

### Na náplň:

strouhanka – 8 lžic nebo nastrouhané piškoty 20 ks  
 12 jablek (dle velikosti)  
 cukr krupice  
 vanilkový cukr  
 skořice mletá  
 rozinky, oříšky, vlašské ořechy,  
 brusinky dle chuti



MOUČNÍKY



TĚSTOVINY



20' PŘÍPRAVA



25' VAŘENÍ



STŘEDNÍ OBTÍŽNOST