

Babiččin závin

Těsto:

1kg hladké mouky,
1 pivo,
kostka másla.

Ze surovin vypracujeme těsto. Z celé dávky uděláme cca 4 záviny, které naplněné potřeme rozšlehaným vejcem a posypeme v případě slaného závinu například sezamovým semínkem. Náplně můžeme měnit (tvaroh, mák apod.). Pečeme v troubě na cca 150 stupňů do zlatova.

Sladká náplň:

jako na klasický štrůdl - jablka, oříšky, cukr a skořice.

Slaná náplň:

záleží na vaší chuti - šunka, sýr a sezam, (tip redakce: možno potřít rajským protlakem a posypat kořením na pizzu).

Autor: Zuzana Kullová

