

21.044 - Závin ťahaný s jablkami

Kategória: Múčniky

Počet porcií: 100

[illegible]

Alergény: 1 - Obilniny, 3 - Vajcia

Hmotnosť porcie v gramoch

porcia :	50	80	80	100	
Hmotnosť spolu:	50	80	80	100	

Technologický postup:

Do preosiatej múky pridáme vajcia, soľ, roztopené maslo, ocot a vlažnú vodu. Vypracujeme vláčne cesto, z ktorého vytvarujeme rovnaké bochníky, ktoré potrieme tukom a prikryjeme. Na pomúčenom ohrade vyťahujeme z cesta čo najtenšiu vrstvu. Pokvapkáme tukom, posypeme nasucho opraženou strúhankou, postrúhanými jablkami, cukrom, škoricovým a vanilkovým cukrom. Stočíme a uložíme na vymastený plech. Závin potrieme tukom a upečieme. Upečený závin necháme vychladnúť, pokrájame na porcie a posypeme práškovým cukrom.

Pre MŠ na olovrant normujemo 2x.

Pre skupinu B, C, D ako prídavok k obedu.

Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]