

# Jogurtový závin s jablky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 8

- bílý jogurt 1 ks
- tuk na pečení 250 g
- hladká mouka 400 g
- **na potřeni**
- vejce 1 ks
- **podle chuti**
- mletá skořice 1 ks
- **podle potřeby**
- jablko 1 ks

**Doba přípravy:** 45 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 8

## Postup:

Všechny suroviny na těsto zpracujeme na vále v těsto.

Z těsta vyválíme dvě placky, které posypeme nahrubo nastrouhanými jablky, skořicí a cukrem a zavineme jako roládu. Jogurtové záviny potřeme rozšlehaným vajíčkem a pečeme ve vyhřáté troubě dorůžova.

Upečený jogurtový závin s jablky ocukrujeme, nakrájíme a můžeme podávat.