Závin na slano - od paní Kulhánkové

Koupené listové těsto rozválet, potřít kečupem, grilovací koření, majoránka,šunkový salám, eidam, plátek anglické slaniny, trochu sýru Excelent, zarolovat a pokrájet na šneky. Péci při 170 °C.

Medovníkový závin - od paní Kaskové

600g hladké mouky

4 celá vejce

4 lžíce medu

100g Hery

250g práškového cukru

1 lžíce sody bikarbóny

1 lžíce mleté skořice

trochu mletého hřebíčku a povidel

rozinky

mleté nebo sekané ořechy

Mouku, vejce, med, heru, cukr,sodu, skořice a hřebíček smícháme a vyválíme těsto. Potřeme povidly,posypeme ořechy a rozinkami a stočíme do závinu. Potřeme vejcem rozšlehaným v mléce a pečeme na 180°C asi 40 minut.

OŘECHOVÝ A MAKOVÝ ZÁVIN od paní Kulhánkové

3­/4 kg pol.mouky

1/4 kg hr.mouky

necelá lžička soli

20 dkg cukru

necelá kostka droždí

mléko 400ml

3/4 rozpušťené máslo

3 vejce

-dát mouku,sůl,posypat cukr,nadrobit droždí,zalít vlažným mlékem,

3 min.odstát,dát vejce a zadělat trochu těsto,přidat máslo.

OŘECHOVÁ NÁPLŇ

-mleté ořechy,cukr,mléko,vanil.cukr,

rum-povařit

MAKOVÁ NÁPLŇ

-mletý mák,cukr,půl lžičky skořice,rum, 1vanil.cukr

-závin potřít vajíčkem,170 stupňů Celsia

ZÁVIN Z PIVNÍHO TĚSTA od paní Machové

TĚSTO:

250g hery

400g hladká mouka

15 lžic světlé pivo

NÁPLŇ:

3 žloutky

vanilkový cukr

500g měkký tvaroh

4 lžíce cukr moučka

PODLE POTŘEBY:

mák

cukr moučka

švestky

rozpuštěné máslo

POSTUP:

 Vypracujeme těsto-30 min.odležet. Mák promícháme s moučkovým cukrem.Tvaroh prošleháme se žloutky a oběma cukry dohladka.Vyválíme dva obdélníkové pláty. Každý posypeme mákem a slabě pokapeme máslem. Lžičkou mák poklademe tvarohovou náplní a střed naplníme švestkami. Zavineme,potřeme máslem a upečeme.Posypeme cukrem.

KYNUTÝ ZÁVIN MAKOVÝ od Jany Vávrové

1 kg hl. mouky

1 lžička soli

100g sádla

100g másla

4 lžíce cukru

2-4 žlutky (nemusí být)

60g droždí (1 a 1/2 kostky)

asi 0,5 l mléka

citronová kůra

náplň: mletý mák, cukr, skořice

Postup: Zaděláme těsto a necháme kynout. Rozválíme, nasypeme rovnoměrně náplň. Zavineme, potřeme máslem nebo bílkem a dáme péct.

Ze stejného těsta můžeme upéct Hanácké vdolky.

náplň: 750g měkkého tvarohu, 3 žloutky, 5 lžic cukru krystal, citronová kůra

100g namočených rozinek, 150g povidel

drobenka: 100g polohr. mouky,80g másla,60g cukru

Postup:

Zaděláme těsto a necháme kynout. Kousky těsta stočit na bulky a nechat kynout. Vytvořit kulaté placky a do nich dát tvaroh a rozinky. Zadělat v bochánky. Kynout a pak bochánky rozválet, kraje potřít bílkem, prostředek potřít povidly a posypat drobenkou. Péct na 180°C.