

NajPečenie



Lístkový závin s orechmi

Zdravé, chutné a rýchle orechové potešenie.

Potrebuje:

iná	Helia
500 g	lístkové cesto
50 ml	mlieko
250 g	vlašské orechy mleté
100 g	cukor práškový
25 g	vanílinový cukor
50 g	hrozienka
150 g	hruškový kompót
1 ks	vajcia
iná	škorica mletá

Postup:

Lístkové cesto rozvalkáme a okraje potrieme rozšľahaným vajíčkom.

Premiešame vlašské orechy, cukor, vanílinový cukor, štipku škorice a rovnomerne rosypeme na vyvalkaný lístkový plát. Pridáme pokrájané kompótové hrušky, hrozienka a pokropíme mliekom.

Stočíme a uložíme na plech pokrytý papierom alebo vymastený Cerou. Potrieme rozšľahaným vajíčkom, popicháme vidličkou a pečieme 25 minút pri teplote 180 °C do svetlohnedej farby.

Po upečení potrieme rozpustenou Heliou a prikryjeme utierkou.

Celkový čas prípravy:	20 min.
Čas pečenia:	25 min.
Teplota pečenia:	180 °C
Náročnosť prípravy:	ľahké
Počet porcií:	-
