

# HRUŠKOVÝ ZÁVIN S BRUSINKOVÝM ČATNÍ

ŠTRŮDL OD BABIČKY. MILUJE HO SNAD KAŽDÝ. JEŠTĚ TEPLÝ, S BÁJEČNOU VŮNÍ SKOŘICE A HŘEBÍČKU. A COŽ TEPRVE, KDYŽ V NĚM MÍSTO JABLEK HLAVNÍ ROLI ZAHRAJÍ HRUŠKY...

## PRO 4 OSOBY POTŘEBUJETE:

500g	chlazeného listového těsta
800g	tvrdých zelených hrušek
70g	krupicového cukru
50g	vlašských ořechů
50g	strouhanky
1	sáček vanilkového pudingu
2	vaječné žloutky
1	lžička perníkového koření
	Na čatní:
1	jablko
50g	sušených brusinek
50g	krupicového cukru
1/2	limety

intercatering



## POJĎME NA TO:

Neloupané hrušky zbavte jadřinců a nakrájejte na 1cm kostky. Nakrájené hrušky stejnoměrně prosypte nasekanými vlašskými ořechy, vanilkovým pudingovým práškem a perníkovým kořením. Vychlazené listové těsto rozdělte na dvě části a vyválejte dle vlastních zvyklostí. Střed plátu vysypte strouhankou, souměrně na něj rozdělte hruškou směs. Teprve teď hrušky posypte krupicovým cukrem a závin zarolujte. Aby listové těsto k sobě lépe přilnulo, spoje nejdříve potřete vaječným žloutkem. Zarolovaný závin potřete zbylým žloutkem a horní část na více místech propíchejte vidličkou. Pečte do zlatova 30-35 minut v troubě vyhřáté na 160°C.

Než se vám závin upeče, máte čas na přípravu skvělého brusinkového čatní. Oloupané jablko nakrájejte na drobné kousky. Spolu s brusinkami, cukrem a třemi lžicemi vody vložte do kastrolku. Na mírném ohni 5 minut pod pokličkou provařte. Přidejte citrónovou šťávu, za stálého míchání vyvařte tekutinu tak, aby se čatní neroztékalo. Nechte jej vychladnout.

Nyní již máte vše hotové pro podávání. Jednotlivé porce závinu pocukrujte moučkovým cukrem a servírujte spolu s brusinkovým čatní.

Dobrou chuť Vám přeje, Jirka Zeman

P.S. Pudinkový prášek nevynechávejte. Jinak hrušky pustí vodu do těsta a závin se vám moc nepovede!

## MŮJ TIP:

Skvělými nápoji k hruškovému závinu jsou horká čokoláda, zázvorový čaj nebo Sangria. Ani s jednou variantou nešlápnete vedle!