

Borůvkový závin

- 1 listové těsto
- 1/2 kg borůvek
- 4 lžíce cukru
- mouka na vál
- 1 bílek
- 10 dkg mletých lískových jader
- trochu mleté skořice
- 1 žloutek
- 1 šlehačka

Těsto na pomoučeném vále rozválíme na 2 - 3 placky - obdélníky. Potřeme rozšlehaným bílkem, posypeme oříšky, drobký piškotů a skořicí. Borůvky promíchané s cukrem rozdělíme. Těsto lehce svineme a potřeme rozšlehaným žloutkem. Dáme na plech, opláchnutý studenou vodou, pečeme v předehřáté troubě. Upečený závin podáváme teplý se šlehačkou (nemusí být).