

Zimní řepný závin s jablky

Celkový čas vaření **85 min.** 15 min. Doba přípravy **40 min.** Doba vaření **30 min.** Doba kynutí

Nutriční hodnoty (na porci):
4.048 kJ / 967 kcal

Tuky: **38,7 g** Bílkoviny: **20 g**
Sacharidy: **134,9 g**

INGREDIENCE

2 Porce

Těsto:

30 ml řepkového oleje
150 g pšeničné mouky
1 čajová lžička rýžového octa
30 ml vody
1 vejce

Náplň:

40 g másla
40 g krupice
1 jablko
1 vařená červená řepa
1 špetka skořice
1 polévková lžice vanilkového extraktu
1 špetka mletého kardamomu
40 ml Kikkoman Mirin sladké dochucovadlo
40 g rozinek
1 čajová lžička zázvoru
30 ml Kikkoman Sójová omáčka přirozeně fermentovaná tekuté ochucovadlo

Omáčka:
20 ml Kikkoman Sójová omáčka přirozeně fermentovaná tekuté ochucovadlo
60 ml medu
30 ml Kikkoman Mirin sladké dochucovadlo
20 ml saké

POSTUP PŘÍPRAVY

Krok 1

Těsto:

30 ml řepkového oleje - **150 g** pšeničné mouky - **1 čajová lžička** rýžového octa - **30 ml** vody
Ingredience na těsto důkladně prohnětte s polovinou oleje – ručně asi 10 minut, nebo 3 minuty v robotu. Z těsta vytvořte kouli, vložte ji do mísy, potřete zbylým olejem a nechte 30 minut odpočívat.

Krok 2

Náplň:

1 vařená červená řepa - **1** jablko - **40 g** rozinek - **40 g** másla - **40 ml** Kikkoman Mirin sladké dochucovadlo - **30 ml** Kikkoman Sójová omáčka přirozeně fermentovaná tekuté ochucovadlo - **1 špetka** mleté skořice - **1 špetka** mletého kardamomu - **1 polévková lžice** vanilkového extraktu - **1 čajová lžička** zázvoru - **40 g** krupice
Řepu nastrouhejte nahrubo, jablko omyjte a nakrájejte na tenké plátky. Smíchejte v míse, přidejte rozinky. Na pánvi rozehejte máslo a ovoce restujte 10 minut. V jiné misce smíchejte Kikkoman Mirin sladké dochucovadlo, Kikkoman Sójovou omáčku, skořici, kardamom, vanilkový extrakt a nasekaný zázvor. Přidejte k restovanému ovoci, dobře promíchejte a vmíchejte krupici.

Krok 3

1 vejce

Vejce rozšlehejte. Těsto z kroku 1 vyválejte dotenka, rozetřete na něj náplň z kroku 2, zarolujte a potřete rozšlehaným vejcem. Pečte při 190 °C asi 30 minut.

Krok 4

20 ml Kikkoman Sójová omáčka přirozeně fermentovaná tekuté ochucovadlo - **60 ml** medu - **30 ml** Kikkoman Mirin sladké dochucovadlo - **20 ml** saké

Všechny ingredience dejte do pánve a vařte 5 minut. Závin nakrájejte na 4 kusy (2 porce po dvou kusech). Servírujte teplý a přelijte omáčkou.