

Borovničev zavitek

SESTAVINE

- vlečeno testo (kupljeno)

Nadev:

- 15 dag masla

- 15 dag drobtin

- 3/4 l prebranih in opranih borovnic

- 2 pesti sladkorja

- žlička cimeta

- 1 oz 2 dl sladke smetane

POSTOPEK

Razvlečeno testo do polovice potresemo s prepraženimi drobtinicami, sladkorjem, cimetom in borovnicami. Zavitek zvijemo od potresene strani, ga položimo v pekač, pomažemo z maslom in pečemo 3/4 ure pri 200°.