

Zeleninový závin z listového těsta

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 5

- brambory 120 g
- cibule 1 ks
- sojová smetana 60 g
- rostlinný tuk Flora 50 g
- vejce 3 ks
- listové těsto 1.2 balení
- zeleninová směs 1.2 balení
- sýr gouda 100 g
- petrželka 1 lžíce
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Brambory pokrájíme na kostky a dáme vařit na 15min. Cibuli zesklivatíme na rostlinném tuku Flora Gold, přidáme mraženou zeleninu trochu vody, osolíme a dusíme asi 5 minut.

Brambory scedíme, rozmačkáme, vmícháme sojovou smetanu a dvě vejce a nastrouhaný sýr.

Podušenou zeleninu přidáme k bramborové hmotě, osolíme a opepříme.

Listové těsto rozválíme, okraje potřeme vejcem. Přidáme bramborovo-zeleninovou náplň. Svineme, potřeme rostlinným tukem Flora Gold a upečeme na 180°dozlatova.

