

Slaný závin z listového těsta

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- **na ozdobu**
- kmín 1 ks
- sůl 1 ks
- **na potřeni**
- vejce 1 ks
- sladký kečup 1 ks
- **podle chuti**
- strouhaný sýr 1 ks
- pórek 1 ks
- šunkový salám 1 ks
- **těsto**
- listové těsto 1 balíček

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Těsto si rozválíme na tenký plát. Pórek nakrájíme na kolečka a vejce rozšleháme.

Plát těsta potřeme kečupem podle chuti, poklademe salámem, přidáme pórek a sýr. Rozšlehaným vejcem potřeme kraje a svineme v závin.

Slaný závin dáme na plech, který jsme předem vyložili pečícím papírem. Potřeme vejcem a posypeme solí a kmínem.

Závin z listového těsta pečeme ve vyhřáté troubě 20 - 30 minut. Před krájením necháme trochu vychladnout.