

Slaný závin s kuřecím masem

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Kuřecí prsa 400 g
- Cibule 1 ks
- Kukuřice 1 plechovka
- Rajský protlak 6 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Grilovací koření 1 lžíce
- Hladká mouka 1 lžíce
- Vejce 2 ks
- Bazalka 1 hrst
- Tvrdý sýr 100 g
- Listové těsto 1 ks
- Vejce na potření 1 ks
- Lněná semínka 1 hrst

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Cibuli oloupeme a nakrájíme nadrobno. Maso omyjeme a osušíme, nakrájíme na kostičky. Na rozpáleném oleji osmahneme cibuli do zezlátnutí. Přidáme maso a za stálého míchání prudce opečeme do změknutí. Osolíme, okořeníme. Měkké maso zaprášíme moukou, rozmícháme, přidáme kukuřici a protlak a společně ještě asi 2 minuty opékáme. Nakonec vmícháme celá vejce. Jakmile ztuhnou, odstavíme a necháme vychladnout.

Těsto rozpůlíme a na pomoučeném válu rozválíme na obdélníky. Středem obdélníku navrstvíme masovou směs, posypeme nasekanou bazalkou a posypeme strouhaným sýrem. Zatočíme, okraje

těsta, potřeme rozšlehaným vejcem. Potřeme i celý závin, posypeme semínky a vložíme do trouby vyhřáté na 220°C. Pečeme 20-25 minut. Vytáhneme z trouby a krájíme asi po 15 minutách.