

Slaný závin

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Listové těsto 500 g
- Kabanos 200 g
- Sýr eidam 150 g
- Vejce 2 ks
- Pórek 150 g
- Grilovací koření 1 ks
- Vejce na potřeni 1 ks
- Sezam na posypání 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Nastrouháme kabanos a sýr. Dáme do misky, přidáme vejce, pokrájený pórek, ochutíme třeba grilovacím kořením a dobře promícháme. Z listového těsta vyválíme dva pláty, naplníme připravenou směsí, zavineme a dáme na plech s pečícím papírem. Potřeme rozšlehaným vejcem, posypeme sezamem a upečeme v troubě vyhřáté na 200°C.