Slaný závin se zelím a slaninou

Kategorie: Moučníky

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 1

- slanina 250 g
- cibule 1 ks
- lístkové těsto 1 balení
- špek 1 plátek
- bílé zelí 750 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Nejdříve si připravíme náplň. Špek a cibuli si nakrájíme na malé kostičky. Zelí si trochu propláchneme, aby nebylo tak kyselé a překrajíme. Rozehřeje si pánvičku a dáme na ni špek, až nám pustí tuk, tak přidáme cibuli a restujeme do zlatova. Pak přidáme zelí, osolíme dle chuti a pečlivě promícháme. Směs trochu podusíme, aby zelí trochu změklo. Směs odstavíme a necháme vychladnout. Rozválíme si těsto a poklademe na něj libovou slaninou, nebo plátky jiného masa. Na to navrstvíme rovnoměrně zelí, okraje si pomašlujeme rozkverlaným vajíčkem a zavineme jako klasicky závin, který pak pomašlujeme vajíčkem a posypeme kmínem. Pečeme cca 30 minut na 180 °C.

Poznámka:

plátek špeku sylný 1 cm