

Kuřecí závin

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- pečené kuře 400 g
- uzené maso 100 ks
- vejce na tvrdo 1 ks
- kyselá okurka 1 ks
- žloutek 1 ks
- pažitka 1 lžíce
- petrželka 1 lžíce
- strouhaný sýr 1 lžíce
- **Na těsto**
- vejce 3 ks
- mouka hrubá 3 lžíce
- máslo 20 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nejprve upečeme závin:

1. Ušleháme tuhý sníh z bílků, pak do něj lehce vmícháme mouku s práškem do pečiva, žloutky, trochu soli
2. Těsto rozetřeme na plech potřený máslem a upečeme v troubě (180 °C) dorůžova
3. Teplý závin stočíme

Mezitím si připravíme náplň:

4. Pomeleme kuřecí a uzené maso, přidáme syrový žloutek, pažitku, petrželku a promícháme
5. Přidáme lžičku hořčice, mletý pepř, sůl, pokrájenou okurku, rozsekané natvrdo vařené vejce a strouhaný sýr, je-li náplň hustá, zředíme ji trochou mléka nebo smetany
6. Nakonec studený závin rozvineme, potřeme jej pomazánkou a znovu svineme
7. Krájíme asi na 1 cm široké proužky, které podáváme jako předkrm nebo moučník k vínu.