

Závin plněný zeleninou, sýrem a uzeninou

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- listové těsto 1 balíček
- mražená zelenina 1 balíček
- šunka 200 g
- eidam 100 g
- niva 100 g
- kečup 1.2 hrnek
- česnek 2 stroužek

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

1. Zeleninu uvaříme v mírně osolené vodě, vaříme tak 2-3 minuty, pak ji necháme důkladně okapat a vychladnout
2. Na pomoučené pracovní ploše rozválíme listové těsto, potřeme kečupem rozmíchaným prolisovaným česnekem a dochuceným pizza kořením
3. Rozprostřeme plátky šunky, uvařenou zeleninu, na závěr pokrm posypeme strouhanými sýry
4. Zamotáme do tvaru rolády, nebo jako závin, kraje zmáčkeme, aby směs nevytekla, opatrně přendáme na plech vyložený papírem na pečení, pomašlujeme rozšlehaným vejcem a posypeme sezamovým semínkem
5. Pečeme v troubě vyhřáté na 200 °C dozlatova.