

Závin s olomouckých tvarůžek

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 5

- listové těsto 1 balíček
- olomoucké tvarůžky 3 balíček
- pórek 1 ks
- špek 300 g
- šunka 300 g
- vejce 3 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Špek nakrájený na kostičky mírně osmahneme a přidáme nakrájený pórek, podusíme, necháme vychladit. Tvarůžky nakrájíme na malé kousky a smícháme s vejci, listové těsto rozpůlíme, každou půlku vyválíme na plát, poklademe šunkou, směsí špeku a pórku a nakonec směsí tvarůžků s vejci. Uděláme závin y a pečeme zhruba 45 minut.