Houbový závin s listového těsta

Kategorie: Moučníky

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 6

- anglická slanina 100 g
- cibule 2 ks
- hřiby 400 g
- listové těsto 1 balení
- mléko 200 ml
- rohlík 2 ks
- špenát 150 g
- vejce 5 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Cibuli a slaninu nakrájíme na kostičky a opečeme na oleji. Přidáme nakrájené houby, osolíme, opepříme, okořeníme kmínem a dusíme, až jsou houby měkké.

Rohlíky nakrájíme, zalijeme mlékem a necháme nasáknout, vejce rozšleháme a listový špenát spaříme vařící vodou.

Vejce přidáme k podušeným houbám a necháme je srazit. Vmícháme vymačkané rohlíky a směs podle potřeby zahustíme strouhankou.

Těsto rozválíme na pomoučeném válu na 2 pláty, každý plát potřeme houbovou směsí a poklademe pokrájenými listy špenátu.

Těsto zavineme a okraje na obou koncích k sobě dobře přimáčkneme.

Záviny přendáme na plech vyložený pečicím papírem, potřeme ho rozšlehaným vejcem a posypeme kmínem.

Vložíme do trouby předehřáté na 180°C a pečeme dozlatova cca 25 minut.

Poznámka:

4 vejce do směsi a 1 vejce na potření