

Závin se žampiony a točeňákem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 14

- těsto listové 1 balení
- salám točený 300 g
- cibule 1 ks
- žampiony 4 ks
- vejce 2 ks
- kečup 2 lžíce
- oregáno 1 špetka
- koření grilovací 1 špetka

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 14

Postup:

Točený salám nastrouháme nahrubo, cibuli nakrájíme najemno. Také žampiony pokrájíme na menší kousky. Vše smícháme, přidáme kečup a 1 vejce.

Z těsta vyválíme placku. Na ni rozložíme náplň a lehce zasypeme oreganem. Zavineme a potřeme rozšlehaným vejcem. Ještě mírně posypeme grilovacím kořením.

Pečeme při 200 °C asi 30 minut, dokud nezezlátne.