

Závin se šunkou a houbami

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 2

- listové těsto 1 balení
- vejce 8 ks
- šunka 300 g
- houby 300 g
- česnek 4 stroužek
- červená cibule 2 ks
- eidam 100 g
- sůl 2 špetka
- sladká paprika 2 špetka
- kmín 2 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

1. Na pomoučeném stole rozválíme válečkem listové těsto tak, aby nám vznikly dva samostatné obdélníky (výška těsta cca 2-3 mm)
2. Cibulku nakrájíme nadrobno a zpěníme na tuku, přidáme jemně nakrájené houby, osolíme, přidáme koření a pod pokličkou podusíme do měkka za občasného podlévání
3. Jakmile jsou houby měkké, přidáme česnek utřený se solí, plátěčky šunky, přidáme vejce a za stálého míchání necháme vajíčka ztuhnout
4. Rovnoměrně po ploše těsta rozházíme vychladlou směs a oba pláty těsta s náplní úhledně

zabalíme do dvou nohavic (překládáme těsto na cca tři třetiny tak, aby část těsta byla i uvnitř zabaleného závinu)

5. Závin položíme na dobře promaštěný pečicí tác, nebo použijeme pečicí papír

6. V hrnečku dobře metličkou promícháme vejce a tím pak závinu potřeme štětcem nebo husím perem

7. Vložíme do předem vyhřáté trouby na 150-160 °C a pečeme dozlatova cca 15 minut

8. Ještě horké posypeme sýrem eidam a pak naporcujeme na jednotlivé plátky

9. Podáváme jak za tepla, tak i za studena.

Doporučení:

Nastrouhaný sýr eidam můžeme přimíchat i do vnitřní náplně závinu.

Poznámka:

Recept na dvě nohavice: