Zelný závin II.

Kategorie: Moučníky

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 6

- listové těsto 400 g
- kyselé zelí 300 g
- měkký salám 100 g
- nakládané houby 100 g
- eidam 100 g
- vejce 1 ks
- masitá paprika 1 ks
- kmín 1.2 lžička
- sůl 1.2 lžička
- pepř 1.2 lžička

Doba přípravy: 55 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

1. Z listového těsta na pomoučněném vále vyválíme plát asi 3 mm silný
2. Těsto poklademe plátky šunky a salámu ,dáme vrstvu zelí a nahoru plátky sýra, nakrájenou papriku a houby (nesolíme, zelí je slané dost)
3. Obložený plát těsta zavineme, potřeme rozkvedlaným vejcem, posypeme kmínem, slabě pepřem, opatrně položíme na plech vyložený pečícím papírem a dáme péct do vyhřáté trouby na 200 °C, během pečení potřeme několikrát rozkvedlaným vejcem
4. Pečeme dozlatova, hotový závin nakrájíme na kousky a ještě teplý podáváme.