

Pórkový závin se slaninkou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 15

- těsto listové 1 balení
- dle potřeby mouka hladká 1 ks
- pórek 2 ks
- olej olivový 2 lžíce
- bok vepřový paprikový 150 g
- dle chuti sůl 1 ks
- dle chuti pepř 1 ks
- vejce 1 ks
- na posypání semínka sezamová 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 15

Postup:

Listové těsto rozválíme na pomoučeném válu na tenký plát. Pórky omyjeme a bílé i zelené části nakrájíme na tenká kolečka.

Na rozpáleném oleji orestujeme pokrájený pórek a podusíme ho asi 5-10 minut. Paprikový bok nakrájíme na kousky a přidáme k pórkům. Dochutíme solí a pepřem.

Pórkovou směs necháme vychladnout, poté rozložíme na plát těsta a zarolujeme.

Přeneseme na plech vyložený pečicím papírem, potřeme rozšlehaným vajíčkem a posypeme sezamovým semínkem. Pečeme v troubě při 180 °C asi 45 minut.

Poznámka:

Kdo nemá rád paprikový bok nebo slaninu, může použít šunku nebo libové uzené maso.