

Kukuřičný závin

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- krupice kukuřičná 50 g
- voda 1 l
- trocha sůl 1 ks
- niva 100 g
- salám 100 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Nejprve uvaříme kukuřičnou kaši, a to tímto způsobem: Vsypeme ji do 1 l osolené vody krupici a za stálého míchání ji povaříme. Pak snížíme teplotu na minimum, aby kaše při vaření nestříkala.

Přikryjeme a vaříme 20 minut.

Teplou kaši vylejeme na pomaštěný pečicí papír nebo alobal a urovnáme do obdélníku. Poklademe krájeným salámem a sýrem, svineme do rolády a necháme ztuhnout. Pak papír rozvineme a krájíme nití nebo nožem jako knedlík.