

Tvarůžkový závin

Kategorie: [Předkrmy](#)

Autor: djlussinka



Suroviny

Porce: 10

- Listové těsto 1 ks
- šunka 300 g
- špek 300 g
- olomoucké tvarůžky 3 ks
- vejce 3 ks
- porek 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

Špek nakrájený na kostičky mírně osmahneme, přidáme nakrájený porek, podusíme a necháme vychladnout. Tvarůžky nakrájíme na malé kousky a smícháme s vejci. Listové těsto rozpůlíme, každou půlku vyválíme na plát trochu tlustší než na jablkový závin, poklademe šunkou, směsí špeku a porku a nakonec směsí tvarůžků s vejci. zavineme a pečeme při 150 asi 45 Minut. Necháme vychladnout a podáváme.