

Závin se špenátem

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Listové těsto 1 ks
- Špenát 1 ks
- Cibule 2 ks
- Pepř, sůl 1 ks
- Strouhaný sýr 200 g
- Máslo 1 lžíce

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na másle osmahneme nadrobno nakrájenou cibuli, přidáme špenát, sůl a pepř a dusíme doměkka. Listové těsto rozdělíme na dvě části, naplníme špenátem, posypeme sýrem a zavineme. Rozložíme na plech, potřeme rozšlehaným vejcem a pečeme dozlatova.