

Špenátový závin s pršutem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: adminrecepty



Suroviny

Porce: 4

- Česnek 2 stroužek
- Špenát listový mražený 300 g
- Smetana 3 lžíce
- Pršut plátky 1 balíček
- Listové těsto 1 balení
- Vejce 1 ks
- Sůl 1 špetka
- Máslo 1 lžíce
- Sezamová semínka - na posypání 1 hrst

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Prolisovaný česnek orestujeme na másle. Přidáme špenát, smetanu a trochu soli. Přiklopíme a dusíme doměkka. Necháme vychladnout, nanese na vyválené listové těsto a poklademe pršutem. Těsto svineme, závin potřeme rozšlehaným vejcem, posypeme sezamovými semínky a dáme péct do předehřáté trouby. Pečeme při 200°C dozlatova.