

# Závin s bramborami a klobásou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: **Bmilinka1991**



## Suroviny

**Porce:** 4

- Listové těsto 500 g
- Uvařené brambory 400 g
- Klobása 200 g
- Větší pórek 1 ks
- Zakysaná smetana 200 g
- Vrchovatá lžíce strouhaného křenu 2 lžíce
- Sůl, mletý pepř, sušený tymián - dle chuti 1 špetka
- Vejce na potřeni 1 ks

**Doba přípravy:** 50 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Brambory nakrájíme na kostičky, klobásu na tenká půlkolečka, pórek na drobné kousky. Všechno dáme do mísy, přidáme smetanu, křen, tymián, pepř a promícháme. Podle chuti dosolíme (není nutné).

Těsto rozválíme na obdélník, doprostřed navrstvíme náplň a zavineme. Místo, kde se těsto spojuje potřeme rozšlehaným vejcem.

Nakonec závin potřeme vejcem zvenku, vložíme do vyhřáté trouby a upečeme (200°C, cca 30 minut). Můžeme vyrobit jeden velký, nebo dva či tři menší záviny.