

Špenátový závin

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Mražený špenát 400 g
- Listové těsto 500 g
- Vejce 1 ks
- Sezamová semínka 1 hrst

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Klasicky připravíme dušený špenát, radši trochu hustější. Těsto rozpůlíme. Z každé půlky vyválíme obdélník. Do středu obdélníku po celé délce navršíme polovinu špenátu. Těsto kolem špenátu nakrájíme šikmo na proužky asi 2 cm široké a střídavě skládáme přes špenát. Záviny přeneseme na plech, potřeme rozšlehaným vejcem a posypeme semínky. Upečeme v dobře vyhřáté troubě.