

Pórkový závin

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 2

- Listové těsto 1 ks
- Pórek 6 ks
- Vejce 4 ks
- Strouhanka 1 ks
- Ostravské klobásy 2 ks
- Kečup 1 ks
- Uzený sýr 250 g
- Sůl, pepř, olej 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Čad

Počet porcí: 2

Postup:

Klobásu nakrájíme a opečeme na oleji. Přidáme pórek nakrájený na kolečka, lehce podusíme a přidáme vejce. Z rozšlehaných vajec si trochu necháme na potřetí. Vejce v pórků necháme jenom trošku srazit, odstavíme a necháme vychladnout. Z listového těsta vyválíme dva pruhy, lehce posypeme strouhankou a dáme chladnou směs, kterou jsme okořenili. Posypeme strouhaným sýrem a pokapeme kečupem. Těsto zavineme, potřeme vejcem a upečeme.