

Závin z klouzáků

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Bramborové knedlíky -klouzáky 1 balení
- Očištěná brokolice 1 ks
- Menší lilek 1 ks
- Šunka vcelku 150 g
- Olivový olej 2 lžíce
- Sůl - dle chuti 2 špetka
- Opražená strouhanka na posypání 3 hrst
- **Omáčka**
- Zakysaná smetana 4 dl
- Rajský protlak 50 g
- Smetanový křen 50 g
- Cukr 2 lžíce
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Růžičku brokolice spaříme ve vroucí osolené vodě a propláchneme studenou vodou. Kostičky lilku opečeme doměkka na oleji a promícháme s kostičkami šunky s brokolicí. Těsto na klouzáky zaděláme v míse a dáme do něj o 0,5 dl méně vody, než je uvedeno na obalu. Necháme ho 15 minut odležet, pak rozdělíme na poloviny a každou mezi dvěma fóliemi rozválíme na obdelníkový plát. Pokryjeme je

nádivkou, stočíme do rolády, zabalíme do fólie a konce svážeme provázkem. Rolády povaříme ve vroucí vodě 30 minut, vyjmeme je a necháme 15 minut ztuhnout. Nakrájíme je na plátky, přelijeme je omáčkou umíchanou u uvedených přísad a posypeme strouhankou.