Závin s masem a houbami

Kategorie: Pokrmy

Autor: Bmilinka1991

Suroviny

Porce: 4

- Telecí mleté maso 250 g
- Listové těsto 200 g
- Lesní houby 200 g
- Vejce 2 ks
- Čerstvý špenát 1 hrst
- Malá cibule 1 ks
- Olivový olej 2 lžíce
- Dýňová semínka 2 lžíce
- Česnek 1 stroužek
- Muškátový květ 1 špetka
- Mletý pepř, sůl - dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 55 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nasekanou cibuli a česnek opečeme na oleji. Přidáme nakrájené houby, orestujeme, osolíme a opepříme. Listy špenátu spaříme vroucí vodou, nasekáme nadrobno, smícháme s masem, houbami, jedním vejcem a muškátovým květem a směs podle chuti osolíme a opepříme. Těsto rozválíme na plát silný asi 4 mm, rozetřeme na něj směs a stočíme ho do závinu. Přeneseme ho na plech vyložený pečícím papírem, potřeme zbylým vejcem, posypeme dýňovými semínky a pečeme 35-40 minut při 180°C. Závin podáváme nejlépe ještě teplý.