

Závin s treskou a bílým zelím

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 6

- Filety z tresky 250 g
- Máslo 60 g
- Těsto na pizzu (polotovar) 1 balení
- Nakrouhané bílé zelí 300 g
- Vejce 2 ks
- Knorr bujon zeleninový 1 kostka
- Cibule 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

1. Zelí povařte v bujónu Knorr Bujón Zeleninový cca 5 minut. Vejce uvařte natvrdo (8 minut), nechte vychladnout a nakrájejte.

2. Nakrájejte cibuli. Na velké pánvi rozpustíte 30 gramů másla nebo margarínu, nechte na něm zesklivatět cibuli, přidejte zelí, případně dochuťte a duste cca 20 minut.

3. Tresku nakrájejte na kousky. Následně ji přidejte k zelí a vařte ještě 5 minut.

4.Na pánev přisypte vařená vejce, zamíchejte a sundejte z ohně.

5.Připravte těsto Knorr Pizza podle návodu na obalu. Nechte je vykynout. Těsto rozválejte, položte nádivku a srolujte jako závin. Boční kraje si před zatočením můžete zahnout mírně dovnitř.

6.Vše přendejte na plech, namažte povrch zbytkem rozehrátého másla nebo margarínu a pečte 40 minut v troubě rozehráté na 180 stupňů. Servírujte lehce vychladlé.