

# Listový závin s červenou řepou

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



## Suroviny

**Porce:** 3

- Listové těsto 350 g
- Jablka 2 ks
- Vejce 1 ks
- Sůl 1 špetka
- Olej 3 lžíce
- Kmín 1 špetka
- Cukr 1 lžíce
- Citronová šťáva 0.5 lžička
- Cibule 1 ks
- Červená řepa 500 g
- Červené víno 2 dl

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Zařazení:** Svačina

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 3

## Postup:

Vyválíme z listového těsta 2 pláty. Doprostřed každého dáme půl náplně a zavineme. Závinů vložíme na plech, který jsme pokryli pečicím papírem.

Náplň: rozehrějeme v hlubší pánvi/nepřipékavém kastrůlku olej, přidáme cukr a necháme

karamelizovat. Přidáme najemno nakrájenou cibuli, oloupanou a nastrouhanou řepu. Osolíme, přidáme kmín a podlijeme vínem. Dusíme pod poklicí asi 5 minut. Přidáme jablka (loupaná, nakrájená). Dusíme a mícháme, dochutíme citronovou šťávou.

Závin pomašlujeme rozšlehaným vejcem a v troubě vyhřáté asi na 180 °C pečeme dozlatova (asi 45 minut). Přitom máme v troubě kastrůlek s vodou, aby se udělala kůrka (ale můžeme vynechat).