

Závin se špenátem a sýrem

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 4

- Listové těsto 1 ks
- Hladká mouka na vál 1 hrst
- Máslo 50 g
- Špenát 1 balení
- Niva 110 g
- Madle loupané sekané 1 hrst
- Eidam 100 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Listové těsto vyválíme na válu na tenký plát, který potřeme rozpuštěným máslem. Naplníme ho uvařeným špenátem a nastrouhanou nivou.

Zabalíme a povrch posypeme nasekanými mandlemi a nastrouhaným eidamem. Pečeme při teplotě 150 °C dokud závin nezezlátne.