

Zelný závin

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Listové těsto 1 ks
- Cibule 1 ks
- Kysané zelí 1 balíček
- Měkký salám 100 g
- Anglická slanina 100 g
- Tvrdý sýr 150 g
- Vejce na potření 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Rozválíme list. těsto jako na sladký závin, na něj poklademe tvrdý sýr nakrájený na plátky, na něj dáme vyždímané kys. zelí, můžeme dát i červené, na to měkký salám, na něj cibuli a vše poklademe ang. slaninou. Zamotáme, spíš tedy přehneme okraje přes sebe, nedá se to zarolovat, jako klasický závin, potřeme vajíčkem a upečeme.