

Slaný závin s klobásou a zelím

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- listové těsto 400 g
- bílé zelí 600 g
- slanina 200 g
- klobása 3 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

1. Na pomoučeném vále vyválíme listové těsto na tenkou placku, rozložíme plátky slaniny
2. Zelí vymačkáme a zbavíme vody, dochutíme vegetou, rozložíme na slaninu
3. Klobásy oloupeme a za sebou poklademe do vláčku, plát těsta zavineme do tvaru závinu
4. Opatrně přendáme na plech vyložený papírem na pečení a pomašlujeme rozšlehaným vajíčkem, posypeme nastrohaným sýrem
5. Pečeme v troubě vyhřáté na 200 °C asi 30 minut.