

# Listový závin naslano

**Kategorie:** [Moučníky](#)

**Autor:** sarysek



## Suroviny

**Porce:** 1

- Listové těsto 3 ks
- Eidam sýr 200 g
- Gothaj 200 g
- Vejce 2 ks

**Doba přípravy:** 45 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 1

## Postup:

Použijeme balíček listového těsta, ve kterém jsou 3 plátky. Salám a sýr nastrouháme na hrubé nudličky - salám Gothaj protože je pikantní a chuťově v tomto závinu nejjedlejší :-)

Nastrouhaný salám a sýr smícháme se syrovým vejcem - 1-2 ks - je to pouze pro spojení, aby se směs dobře mazala na plát. Směs si rozdělíme na 3 části.

Rozválíme plát listového těsta, rozetřeme 1.část připravené nádivky, zatočíme na závin. Vše opakujeme s dalšími 2 pláty listového těsta.

Pečeme v předem vyhřáté troubě cca 30 min na 190°C - přizpůsobit samozřejmě troubě a citu :-)

Já osobně nekořením, vynikne tak chuť sýra a salámu, je to moc dobré k vínu. Zkoušela jsem i šunku, ale není to ono, je nevýrazná. Dobrou chuť !