

Závin s kuřecím masem a hráškem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- kuřecí prsa 2 plátek
- listové těsto v plátu 1 balíček
- **na potřetí**
- sladký kečup 2 lžíce
- vejce 1 ks
- **náplň**
- vejce 4 ks
- cibule 1 ks
- anglická slanina 50 g
- česnek 2 stroužek
- mražený hrášek 0.5 balíček
- **podle chuti**
- sůl 1 ks
- mletý černý pepř 1 ks
- tymián 1 ks
- **podle potřeby**
- olej 1 ks

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuřecí prsa omyjeme, osušíme a tenké rozklepeme. Potom je potřeme olejem, osolíme, opepříme a uchováme v chladu. Cibuli a česnek oloupeme a nakrájíme na kostičky. Slaninu usekáme na jemné nudličky. 4 vejce rozšleháme a ochutíme solí a kořením.

Na malém množství oleje necháme zpěnit cibuli, česnek a slaninu. Přidáme mražený hrášek a vše restujeme tak dlouho, dokud hrášek nezměkne. Potom přilijeme rozšlehaná vejce a směs mícháme do zhoustnutí. Takto připravenou nádivku necháme vychladnout.

Plát listového těsta rozložíme na pečící papír, potřeme kečupem ochuceným tymiánem, poklademe plátky kuřecího masa a studenou hráškovou náplní. Pomocí pečícího papíru připravíme závin, který pevně uzavřeme a potřeme rozšlehaným vejcem. Pečeme při 190 °C přibližně 35 - 40 minut.

Závin z listového těsta s kuřecím masem a hráškovou náplní servírujeme teplý. Vhodnou přílohou jsou maštěné brambory nebo bramborová kaše. Můžeme ho však podávat i studený jako chuťovku při posezení s přáteli.