

Pečení zavináči

Kategorie: Ostatní slané

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor:

Suroviny

30 dkg pol.mouky, 3 velká vejce, 2 lž oleje

0,75 l náplň- 2 velké cibule, 1 sáček kysaného zelí, 10 dkg angl.slaniny, 2 lž zakys.smetany, sůl, pepř, vývar z knoroxu, asi

Postup

- vypracuju nudlové těsto, (tohle je dost tuhé, tak radši použijte svoje osvědčené - z hl.mouky), nechám zabalené odpočinout. Pak vyválím dvě placky, pokryju náplní, zaroluju, a z rolek nakrájím špalíčky, dlouhé asi 5 cm. Srovnám řeznou stranou do pekáčku a zaliju horkým vývarem, aby byli zavináči potopení. Peču cca 45 min při 220, až se vývar odpaří. Spodek zavináčů je vlhký, vršek je křupavý.

-náplň - roztavím kostičky slaniny, na ní osmažím dozlatova cibuli, přidám pokrájené zelí a dusím asi 10 min, pak vmíchám zakys.smetanu, osolím, opepřím.