

Krůtí závin

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

2 lžíce oleje

1 cibule

3 červené papriky

100 g eidamu

3 lžíce másla

250 g hladké mouky

400 g uzených krůtích prsíček

sůl pepř

1 lžíce soli

muškátový oříšek

Ingredience::

Postup

Postup přípravy: Z mouky, soli, vody a oleje vypracujeme těsto, které necháme asi 2 hodiny odpočívat. Papriky rozpůlíme, zbavíme jadérek, dáme na plech pod gril, a až se slupka nafoukne, oloupeme je a nakrájíme. Na kostičky nakrájenou cibuli zpěníme na másle, přidáme špenát a 15 minut dusíme. Ochutíme. Troubu předehřejeme na 200 °C. Sýr nakrájíme na kostky. Těsto dotenka vyválíme, poklademe špenátem, sýrem, paprikou, masem a srolujeme. Konce pevně přitiskneme. Závin dáme na vymaštěný plech potřeme rozpuštěným máslem a asi 35 minut pečeme.