

Bramborový závin

Kategorie: Brambory

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

750 g vařených brambor

vejce

350 g hrubé mouky

lžička prášku do pečiva

sůl

sádlo na poltí

bílek

cibulka

Náplň

1 cibule

2 lžíce sádla

300 g měkkého salámu

strouhaná houska na zahuštění.

Postup

Na sádle osmažíme na drobno nakrájenou cibuli, přidáme na nudličky nakrájený salám, osmahneme a zahustíme trochou strouhanky.

Oloupané studené brambory nastrouháme, osolíme, smícháme s moukou, práškem a vejcem.

vypracujeme tužší těsto, rozválíme na větší obdelník a na povrch rozetřeme náplň. Bramborové těsto svineme, okraje potřeme bílkem a závin vložíme do kastrolu s vařící osolenou vodou. Vaříme asi 10 minut podle velikosti. Mezitím na trošce sádla osmahneme cibuli. Závin opatrně vyjmeme, nakrájíme na plátky, posypeme smaženou cibulí, pokapeme sádlem a podáváme se špenátem a s volským okem nebo se zelím.