

Závin s uzeným masem

Kategorie: Uzené maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

100 g listového špenátu

hladká mouka na vál

200 g plátkového sýra

1 žloutek

400 g listového těsta

sůl

Ingredience::

400 g uzené rolky

2 barevné papriky

3 lžíce ostrého kečupu

Postup

Postup přípravy: Špenát omyjeme, odkrájíme stonky a tuhé části a spaříme vroucí vodou. Vodu slijeme a listy necháme okapat. Uzenou rolku nakrájíme na 0,5 cm silné plátky, které překrojíme na polovinu. Těsto rozdělíme na dvě části a rozválíme na pomoučeném válu na plát silný asi 2 mm. Těsto posypeme zbylou mouku, poklademe do poloviny špenátem, na něj položíme plátky masa, kostičky papriky, sýr a potřeme kečupem. Vrstvu můžeme zopakovat. Záviny srolujeme, přeneseme na plech pokropaný studenou vodou a pomažeme rozšlehaným žloutkem se solí. V troubě vyhřáté na 200 °C zapékáme asi 5-8 minut. Potom dopečeme při 180 °C, až povrch závinu zrudne.