

Závin s kysaným zelím

Kategorie: Záviny

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

Těsto: 500 g hladké mouky

250 g ceresu nebo jiného 100% tuku

lžička soli

2 dcl piva

Náplň:

kečup

koření na pizzu

500 g kysaného zelí

cibule

sýry - uzený

tvrdý

může být i hermelín nebo toustové plátky - prostě co dům dá

ale určitě musí být Niva

Postup

Postup přípravy: Do mouky rozmíchané se solí nastrouháme tuk, zalijeme pivem - může být i voda, zapracujeme až se vše spojí a dáme do lednice minimálně přes noc. Druhý den těsto rozpůlíme, vyválíme placky, které potřeme kečupem, posypeme koření, není-li na pizzu, může být bazalka, tymián, oregano. Zelí opereme, vymačkáme vodu, rozprostřeme po placce, posypeme na kolečka nakrájenou cibulí a všemi těmi sýry. Opatrně stočíme, potřeme vejcem a pečeme jako závin asi na 200 °C.

V závinu je vynikající i na kolečka nakrájená pikantní klobáska, ale není nutná, proto ji v ingrediencích neuvádím.