Bačovský závin

Kategorie: Brambory

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

500 g brambor
150 g hladké mouky
2 vejce
sůl
200 g klobásy
100 g oštěpku

Postup

Brambory ve slupce uvaříme v osolené vodě doměkka. Necháme vychladnut. Studené brambory nastrouháme nebo umeleme na masovém strojku, přidáme prosátou mouku, 1 vejce, sůl a vypracujeme tuhé těsto. Z těsta vyválíme podlouhlý plát, do středu uložíme klobásu (otřeme ji ubrouskem) a pečlivě zabalíme. Povrch závinu potřeme rozšlehaným vejcem a pečeme 20 minut ve vyhřáté troubě. Potom závin znovu potřeme vejcem a posypeme strouhaným oštěpkem a zprudka zapečeme. Podáváme nakrájené na silnější plátky s kysaným zelím nebo okurkou.