

Slavnostní houbový závin

Kategorie: Záviny

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

pokud ho máme (na ozdobu)

3 lžíce pokrájeného koriandru

Ingredience::

4 lžíce rybízového kompotu

12 plátů fillo těsta (18x30 cm)

2 lžíce sojové omáčky

1 cibule nakrájená nadrobno

snítka čerstvého rybízu

2 lžíce olivového oleje

1 rozmačkaný stroužek česneku

175 g hub nadrobno nakrájených

50 g para oříšků - oboje na jemno nasekané

Omáčka::

50 g chlebové strouhanky

50 g rozpuštěného másla

100 g kešu oříšků

1 lžíce balsamického octa

300 ml červeného vína

Postup

Postup přípravy: O smažit na oleji cibuli, přidat česnek a houby, smažit asi 5 minut, přidat další přísady, osolit, opepřit a nechat zchladnout. Předehřát troubu na 200 °C. Promazat máslem 3 pláty těsta, dát na sebe a potřít 0,25 náplně tak, aby kolem dokola byl 5 cm okraj bez náplně. Tento okraj po obou dlouhých stranách těsta přehneme dovnitř a plát zabalíme - začneme balit od užšího okraje, u jablečného závinu je to naopak. Stejně uděláme další 3 záviny. Pečeme položené na plechu švem dolů 10-15 minut.

Omáčka: na mírném ohni povaříme všechny ingredience, dokud omáčka nezhoustne.

Podáváme jako pohoštění k vínu, polité omáčkou, na jednu osobu 1 závin. Vhodné o vianočních svátcích, ale i jindy.