

Slaný závin

Kategorie: Záviny

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

sůl
cibule
1 listové těsto
mák
sezam
salám nebo moravské uzené
vegeta
sýr
kmín
vejce
kari
kečup

Postup

Listové těsto rozdělíme na tři díly, vyválíme, posolíme, poprášíme kari kořením nebo vegetou a pomažeme kečupem. Hustě poklademe na tenko pokrájeným salámem nebo moravským uzeným, posypeme na kolečka nakrájenou cibulí a nahrubo nastrohaným sýrem. Zavineme, opatrně přeneseme na plech a potřeme vajíčkem rozšlehaným s trochou vody.

Posypeme jeden závin kmínem, druhý mákem a třetí sezamem. Pečeme asi 20 minut.