

Bačovský závin

Kategorie: Brambory

Hodnocení: nezhadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

500 g brambor

150 g hladké mouky

2 vejce

sůl

200 g klobásy

100 g oštepku □ □

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 oštepem a zprudka zapečeme. Podáváme nakrájené na silnější plátky s kysaným zelím nebo okurkou.