

Krůtí závin

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

250 g hladké mouky

1 lžice soli

2 lžice oleje

3 červené papriky

1 cibule

3 lžice másla

sůl pepř

muškátový oříšek

100 g eidamu

400 g uzených krůtích prsíček □ □

Postup

Z mouky, soli, vody a oleje vypracujeme těsto, které necháme asi 2 hodiny odpočívat. Papriky rozpůlíme, zbavíme jader, dáme na plech pod gril, a až se slupka nafoukne, oloupeme je a nakrájíme. Na kostičky nakrájenou cibuli zpěníme na másle, přidáme špenát a 15 minut dusíme. Ochutíme. Troubu předehřejeme na 200 °C. Sýr nakrájíme na kostky. Těsto dotenka vyválíme, poklademe špenátem, sýrem, paprikou, masem a srolujeme. Konce pevně přitiskneme. Závin dáme na vymaštěný plech potřeme rozpuštěným máslem a asi 35 minut pečeme.