

Salámový závin

Kategorie: Předkrmy

Hodnocení: nezhadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

350 g listového těsta

400 g Poličanu nebo Paprikáše

2 cibule

6 stroužků česneku

1 sklenice sterilovaného moravského salátu ve sladkokyselém nálevu

sůl

pepř

sladká paprika

olej

Postup

Osmahneme najemno nasekanou cibulku, strouhaný česnek a kostičky salámu, necháme vychladnout. Do vychladlé směsi přidáme moravský salát, ochutíme solí, pepřem a paprikou. Z listového těsta vyválíme dvě stejně velké placky, naplníme je směsí, zabalíme jako závin a v předem vyhřáté troubě upečeme dorůžova. Krájíme na plátky a podáváme se salátem z čerstvé zeleniny.