

Klobásový závin



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 25min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 55min , Porce: 6

2666 kalorií , **20 g** cukrů , **155 g** tuků , **36 g** bílkovin

Autor: janulkam

Odkaz: <https://srecepty.cz/klobasovy-zavin>

Příprava

Listové těsto rozválíme do tvaru obdélníka na tloušťku 3 mm. Pórek omyjeme a nakrájíme na kolečka. Klobásu nakrájíme nadrobno, osmažíme na kapce oleje, přidáme pepř a rozložíme na vyválené těsto. Posypeme pórkem a dosolíme dle chuti. Boky těsta přeložíme tak, aby náplň nevytekla, a zavineme. Závin přendáme na vodou opláchnutý plech, propíchnáme vidličkou, potřeme ušlehaným vejcem a posypeme nastrouhaným sýrem. Pečeme 30 minut ve vyhřáté troubě.

Ingredience

- 500 g listového těsta
- 250 g pórků
- 200 g dietní klobásy
- 100 g uzeného sýra
- špetka soli
- špetka pepře
- 1 lžíce rostlinného oleje
- 1 vejce

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Klasika, Návštěva, Párty občerstvení