

# Křehký závin s bylinkovým tvarohem



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 30min  
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

398 kalorií , 1 g cukrů , 10 g tuků , 58 g bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: <https://srecepty.cz/krehky-zavin-s-bylinkovym-tvarohem>

## Příprava

Tvaroh smícháme se zakysanou smetanou a nasekanými bylinkami. Ochutíme prolisovaným česnekem, solí a pepřem. Na vyválené křehké těsto nanese tuto směs. Okraje těsta nařizneme tak, aby nahoře až směs těstem připojíme, jsme mohli těsto ozdobně zaplést. Dáme do formy na biskupský chlebíček a pečeme 30 minut na 190 °C.



### Tip k receptu

Místo tvarohu můžeme použít dva kelímky sýru cottage.

## Ingredience

- ✓ 300 g jemného tvarohu
- ✓ 100 g zakysané smetany
- ✓ 1 hrst petrželové natě
- ✓ 5 lžíc pažitky
- ✓ 5 lžíc tymiánu (Mateřídouška obecná)
- ✓ 2 stroužky česneku
- ✓ 1/2 lžičky soli
- ✓ 7 g pepře
- ✓ 1 balení křehkého těsta

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Vegetarián, Moučník

