

Listový závin s Lučinou

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 50min , Porce: **20**

804 kalorií , **0 g** cukrů , **76 g** tuků , **24 g** bílkovin

Autor: Mall

Odkaz: <https://srecepty.cz/listovy-zavin-s-lucinou>

Příprava

Těsto rozdělíme na poloviny a na pomoučeném vále rozválíme každou část na obdélník. Poklademe ho kolečky salámu, doprostřed rozdrobíme Lučinu a posypeme na kousky pokrájeným pórkem. Okraje přehneme přes sebe, přeneseme na plech vyložený papírem na pečení, potřeme rozšlehaným vejcem, posypeme semínky podle chuti a upečeme ve vyhřáté troubě dozlatova (200°C, 20 minut).

Ingredience

- 1 balení listového těsta
- 300 g šunky nebo šunkového salámu
- 260 g sýru Lučina
- kousek póru
- 1 vejce
- sezamová nebo jiná semínka

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Mléčné výrobky a vejce , Rychlovka, Rodina, Párty občerstvení