

Slaný závin báby Alžběty



Obtížnost: 

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 35min , Porce: 8

1492 kalorií , **0 g** cukrů , **107 g** tuků , **117 g** bílkovin

Autor: Jiřulka

Odkaz: <https://srecepty.cz/slany-zavin-baby-alzbeta>

Příprava

Těsto rozválíme, potřeme protlakem, posypeme nadrobno nakrájenou cibulí. Poklademe plátky šunky, přidáme nahrubo nastrouhaný Eidam, Hermelín, Nivu, utřený česnek a koření na pizzu. Naplněný plát těsta zabalíme, jako klasický jablečný závin. Dáme péci do předehřáté trouby. Pečeme při 200 °C zhruba 20 minut. Podáváme teplé.

Ingredience

- ✓ 1 listové těsto
- ✓ 200 g rajčatového protlaku
- ✓ 1 cibuli
- ✓ 200 g šunky
- ✓ 130 g Eidamu (Edamu)
- ✓ 130 g Nivy
- ✓ 130 g Hermelínu
- ✓ 2 stroužky česneku
- ✓ 1/2 lžičky koření na pizzu

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Klasika, Labužník, Předkrm