

Slaný závin se žampióny



Obtížnost:

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

686 kalorií , 0 g cukrů , 47 g tuků , 48 g bílkovin

Autor: planeta

Odkaz: <https://srecepty.cz/slany-zavin-se-zampiony>

Příprava

Žampióny oloupeme a nakrájíme na plátky. Na másle zpěníme nakrájenou cibuli, přidáme žampióny a podusíme. Po odpaření vody vmícháme 2 vejce a za občasného míchání necháme ztuhnout. Osolíme, opepříme a dáme vychladnout. Listové těsto rozpůlíme, rozválíme, poklademe plátky šunky, pak plátky sýra a na ně navršíme směs hub s vajíčkem. Stočíme jako závin, dáme na plech s pečícím papírem, potřeme rozšlehaným vejcem a posypeme kmínem. Pečeme v troubě dozlatova.



Tip k receptu

Lze podávat teplý i studený.



Ingredience

- ✓ 1 listové těsto
- ✓ 150 g šunky
- ✓ 150 g plátkového sýra
- ✓ 250 g žampiónů
- ✓ 1 cibule
- ✓ 3 slepičí vejce
- ✓ 1/4 lžičky soli
- ✓ troška pepře
- ✓ 1/4 lžičky kmínu
- ✓ 2 lžíce másla

Kategorie

Obyčejný den, Houby, Rodina, Štíhlá slečna, Svačinka