

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 navrstíme 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