

Slaný závin



Obtížnost: 

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

110 kalorií , **20 g** cukrů , **1 g** tuků , **2 g** bílkovin

Autor: Svetlana

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

Příprava

Listové těsto rozválíme. Potřeme kečupem, posypeme nastrohaným Eidamem (Edamem), nakrájenou cibulí a párkami. Těsto zavineme. Dáme na vymaštěný plech a potřeme rozšlehaným vajíčkem. Pečeme asi 15 min na 180 °C. Dle potřeby.

Ingredience

- ✓ 1 listové těsto
- ✓ 100 ml kečupu
- ✓ 100 g Eidamu (Edamu)
- ✓ 100 g dietních párků
- ✓ 1 cibuli
- ✓ 1 vejce

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Jídlo na každý den, Návštěva, Párty občerstvení