

Teplý sýrový závin s čerstvým baby špenátem



Obtížnost:

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 40min , Porce: 10

1608 kalorií , 6 g cukrů , 111 g tuků , 57 g bílkovin

Autor: Šéfredaktor

Odkaz: <https://srecepty.cz/teply-syrovy-zavin-s-cerstvym-baby-spenatem-a-dipem-z-cervene-repy>

Příprava

Česnek nakrájíme na plátky a zarestujeme špenát, osolíme a opeříme. Vyválíme listové těsto a do středu položíme ochucený špenát a na něj klademe plátky sýra. Listové těsto zarolujeme a dáme na plech s pečícím papírem. Rozšleháme vejce a potřeme, pečeme na 180°C 20 min.

Ingredience

- ✓ 200 g listového těsta
- ✓ 150 g čedaru
- ✓ 150 g čerstvého listového špenátu
- ✓ 1 vejce
- ✓ 1 stroužek česneku
- ✓ sůl
- ✓ pepř

Kategorie

Finančně nenáročná, Zelenina, Návštěva, Rodina, Předkrm, Svačinka

