

Závin s kyselým zelím



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 1h 0min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 8

3642 kalorií , **1 g** cukrů , **140 g** tuků , **118 g** bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/zavin-s-kyselym-zelim>

Příprava

Z droždí, 2 PL vlažnej vody, štipky cukru a múky pripravíme kvások. Vlejeme do preosiatej múky, pridáme vajce, olej, soľ a vlažnou vodou zamiesime tuhšie cesto. Odložíme na 45 minút kysnúť. Na oleji orestujeme nadrobno pokrájanú slaninu, cesnak s cibulou, pridáme vytlačenú pokrájanú kapustu, jablko, cukor, soľ, korenie, rascu a 15-20minút dusíme. Cesto premiesíme, vyvaľkáme na plát, posypeme strúhankou, pokrájanou šunkou a vychladnutou kapustou. Opatrne zavinieme, dáme na vymastený plech, natrieme rozšľahaným žĺtkom, posypeme rascou a popichame vidličkou. Pečieme pri 175°C asi 30 minút.

Tip k receptu

Ešte teple pokrájame a pokvapkame kyslou smotanou.

Ingredience

- TĚSTO: 500 g hrubé mouky
- 20 g droždí
- 2 vejce
- 100 ml rostlinného oleje
- špetka soli
- NÁPLŇ: 500 g kyselého zelí
- 200 g šunky
- 50 g uzené slaniny
- 1 cibule
- 1 jablko
- 3 stroužky česneku
- 2 lžíce olivového oleje
- 2-3 lžíce strouhanky
- 1 lžíce cukru krystal
- 1/2 lžičky drceného kmínu
- troška mletého pepře

Kategorie

Obyčejný den, Slovenská, Celoročně, Finančně nenáročná, Jídlo na každý den, Rodina, Partý občerstvení

