

Závin z listového těsta s provensálskými bylinkami



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 40min , Porce: 4

642 kalorií , **6 g** cukrů , **16 g** tuků , **31 g** bílkovin

Autor: Jana Smidži

Odkaz: <https://srecepty.cz/zavin-z-listoveho-testa-s-provensalskymi-bylinkami>

Příprava

Listové těsto vyválíme do tvaru obdélníku. Celé potřeme kečupem nebo rajským protlakem. Doprostřed po celé délce rozložíme plátky šunky, které hojně zasypeme nastrohaným uzeným sýrem smíchaným s provensálským kořením. Závin zabalíme a potřeme rozšlehaným vejcem. Povrch na několika místech propícháme vidličkou, aby se nám nenafoukl. Posypeme sezamovými semínky a dáme péct na 25 minut do trouby, vyhřáté na 180 stupňů.

Ingredience

- 1 listové těsto
- 2 lžíce kečupu
- 15 dkg šunky
- 15 dkg uzeného sýra
- 1 lžíce provensálského koření
- 1 vejce
- 1 lžíce sezamových semínek

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Rychlovka, Návštěva, Předkrm

