

Horalský závin



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 50min , Porce: 6

1593 kalorií , **1 g** cukrů , **13 g** tuků , **52 g** bílkovin

Autor: Jozef

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

Příprava

Zemiaky ošúpeme, opláchneme v studenej vode a nastrúhame. Dáme ich na sito a necháme odkvapkať do misy, potom vodu zlejeme. Zemiaky sparíme horúcim mliekom a pridáme nadrobno posekané oškvarky, rozotretý cesnak, koreniny, soľ, strúhanku, hříby a vajíčka. Ak je cesto riedke, pridáme trochu múky, dobre premiešame. Pekáč potrieme masťou, nalejeme zemiakové cesto, zarovnáme a pečieme v rozohriatej rúre do ružova asi 20-30 minut.

Tip k receptu

Horúcu placku nožom skrútime ako závin a podávame s kyslou kapustou alebo hlávkovým šalátom.



Ingredience

- 1000 g brambor
- 500 ml mléka
- 8 lžíc škvarků
- 2 vejce
- 100 g na plátky nakrájených hříbků
- 4 stroužky prolisovaného česneku
- sůl, pepř a majoránku podle chuti
- 2 lžíce sádla na vymaštění pekáče
- 6-8 lžíc strouhanky (podle potřeby)

Kategorie

Obyčejný den, Slovenská, Celoročně, Finančně nenáročná, Houby, Jídlo na každý den, Rodina