

Křehký závin s bylinkovým tvarohem



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

398 kalorií , **1 g** cukrů , **10 g** tuků , **58 g** bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: <https://srecepty.cz/krehky-zavin-s-bylinkovym-tvarohem>

Příprava

Tvaroh smícháme se zakysanou smetanou a nasekanými bylinkami. Ochutíme prolisovaným česnekem, solí a pepřem. Na vyválené křehké těsto nanese tuto směs. Okraje těsta nařízneme tak, aby nahoře až směs těstem připojíme, jsme mohli těsto ozdobně zaplést. Dáme do formy na biskupský chlebíček a pečeme 30 minut na 190 °C.

▣ Tip k receptu

Místo tvarohu můžeme použít dva kelímky sýru cottage.

Ingredience

- 300 g jemného tvarohu
- 100 g zakysané smetany
- 1 hrst petrželové natě
- 5 lžíc pažitky
- 5 lžíc tymiánu (Mateřídouška obecná)
- 2 stroužky česneku
- 1/2 lžičky soli
- 7 g pepře
- 1 balení křehkého těsta

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Vegetarián, Moučník

