

Tvarůžkový závin



Obtížnost: □□□□□

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

481 kalorií , **0 g** cukrů , **45 g** tuků , **17 g** bílkovin

Autor: Sonia005

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

Příprava

Troubu si rozejdeme na 180°C. Rozválíme si listové těsto na plát a doprostřed plátu poklademe na kostičky nakrájenou anglickou slaninu a na kousky nakrájené tvarůžky. Těsto z obou delších stran přeložíme do středu a kraje zmáčkeme k sobě. Opatrně přendáme na plech vyložený pečícím papírem tak, aby zahnuté strany byly vespod. Hřbet závinu potřeme rozšlehaným vejcem a propíchneme vidličkou. Pečeme přibližně 20 minut.

Ingredience

- 1 balení listového těsta
- 1 balení olomouckých tvarůžků
- 100 g anglické slaniny
- 1 vejce na potřetí

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Rychlovka, Labužník, Předkrm

Tip k receptu

Do závinu se výborně hodí i cibule.

