

Závin plněný cuketou a šunkou

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 55min , Porce: 16

2523 kalorií , 12 g cukrů , 171 g tuků , 67 g bílkovin

Autor: veka

Odkaz: <https://srecepty.cz/zavin-plneny-cuketou-a-sunkou>

Příprava

Cukety oloupeme, nakrájíme na plátky, osolíme a necháme 15 minut odstát v cedníku. Poté plátky opláchneme a osušíme. Na pánvi rozežřejeme olej, přidáme plátky cukety, česneku a smažíme 5 minut do zlatova. Pánev odstavíme z ohně, přidáme smetanu, na proužky nakrájenou šunku a nastrouhaný sýr. Podle chuti osolíme a opeříme. Těsto vyválíme na 3 mm tenké plátky, potřeme zeleninovou směsí a srolujeme. Povrch potřeme rozšlehaným vajíčkem a pečeme 20 minut v předehřáté troubě na 200 °C. Závinky necháme vychladnout, nakrájíme a podáváme.

Ingredience

- 3 malé cukety
- 4 lžíce olivového oleje
- 2 stroužky česneku
- 4 lžíce zakysané smetany
- 100 g šunky
- 100 g goudy
- 400 g listového těsta
- pepř
- sůl
- 1 vejce

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Podzim, Finančně nenáročná, Klasika, Návštěva, Moučník