

# Zelný závin se sýrem



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 25min , Čas vaření: 15min  
Celkový čas: 40min , Porce: 8

**861** kalorií , **4 g** cukrů , **4 g** tuků , **26 g** bílkovin

**Autor:** Jiřulka

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/zelný-závin-se-sýrem>

## Příprava

Těsto rozdělíme na 2 části. Každou vyválíme. Kysané zelí vymačkáme a smícháme s balkánským sýrem, přidáme koření dle výběru a chuti a vše promícháme. Dáme na vyválené těsto, které pečlivě zavineme. Přendáme na plech a oba záviny potřeme rozšlehaným vejcem a posypeme sezamovými semínky.

Poznámka: Tento recept je zkopírován z mého profilu na [www.maggi.cz](http://www.maggi.cz)

## Ingredience

- 1 balení listového těsta
- hladká mouka na vál
- 350 g kyselého zelí
- 200 g balkánského sýra
- bazalka
- tymián
- oregano
- rozmarýn
- 1 vejce
- 1 hrst sezamových semínek

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Něco extra, Rodina, Hlavní chod