

# Houbový závin



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 20min  
Celkový čas: 40min , Porce: 6

**2095** kalorií , **0 g** cukrů , **5 g** tuků , **31 g** bílkovin

**Autor:** Ajaja

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/houbovy-zavin>

## Příprava

Houby očistíme a nakrájíme na větší kousky. Cibuli nakrájíme nadrobno. Rozehřejeme tuk (sádlo, máslo, olej - jak je kdo zvyklý) a necháme cibuli zesklivatět. Na cibulku vsypeme houby, osolíme, lehce opeříme a okmínujeme, pak dusíme do měkka, poté necháme zchladnout. Listové těsto rozválíme a do jeho středu narovnáme houbovou směs. Oba okraje těsta přehneme přes sebe, potřeme rozšlehaným vejcem, okmínujeme a upečeme.

## Ingredience

- 500 g lesních hub
- 1 balení listového těsta
- 1 větší cibule
- sůl podle potřeby
- kmín dle potřeby
- pepř dle potřeby
- 1 vejce
- sádlo dle potřeby

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Podzim, Finančně nenáročná, Houby, Klasika, Rodina, Svačinka

