Bramborový závin

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 40min , Porce: **4**

980 kalorií , **0 g** cukrů , **31 g** tuků , **61 g** bílkovin

Autor: Evík

Odkaz: https://srecepty.cz/bramborovy-zavin

Příprava

Bramborové těsto připravíme podle návodu a necháme chvíli odpočinout. Mezitím připravíme náplň- maso pokrájíme a smícháme s cibulkou, kterou jsme nakrájenou usmažili spolu s nakrájenou slaninou na tuku. Spojíme strouhankou. Náplní potřeme těsto, které jsme rozváleli na plát asi 1 cm silný. Stočíme do závinu a okraje přitlačíme. Závin dáme do utěrky, ovážeme nití a dáme do osolené vody. Vaříme asi 15 minut. Hotový rozkrájíme a sypeme strouhankou osmaženou na tuku.

Ingredience

- 1 balení Bramborového těsta v prášku
- 200 g pečeného nebo vařeného masa
- 1 cibule
- 70 g slaniny
- 1 lžíce tuku
- 1/2 hrnečky strouhanky
- špetka soli

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Maso, Klasika, Rodina, Moučník