

Slaný závin

Počet porcií: 5

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Na prípravu cesta v mise zmiešame múku s kypriacim práškom. Pridáme maslo alebo margarín, 1 žltok a jogurt a ručne vypracujeme dohladka. Cesto zabalíme do potravinárskej fólie a odložíme asi na 1 hodinu do chladničky. Na pomúčenej pracovnej ploche pomocou váľka cesto rozvaľkáme na tenký plát. Potrieme kečupom a na povrch rozložíme šunku, syry a bazalku. Povrch posypeme oreganom a zavinieme. Prenesieme na plech vyložený papierom na pečenie. Závin potrieme žĺtkom pomocou štetca alebo pierka a posypeme sezamovými semienkami. Vložíme do predhriatej rúry a pečieme. Elektrická rúra: 200°C, t eplovzdušná rúra: 180°C. Doba pečenia: asi 20 Minút. Závin necháme vychladnúť, potom ho nakrájame na plátky.

Ingrediencie

- **Kečup extra pikantný 320 g** - 30 g
- **Balsýr 200 g** - 120 g
- **Zorba smotanový jogurt biely 1 kg** - 75 g
- **Bezlepková múka Nomix 1 kg** - 275 g
- **Šunka od kosti - výberová** - 150 g
- **NIVA ORIGINÁL ZLATÁ porcie cca 125 g** - 100 g
- **TEKOVSKÝ SALÁMOVÝ SYR plátky údené/neúdené 100 g** - 150 g
- **Bazalka čerstvá** - 3 g
- **Kypriaci prášok do pečiva** - 12 g
- **Maslo** - 125 g
- **Žltok** - 56 g
- **Oregáno drvené** - 5 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

