

Syrovo-šunkový závin

Potrebuje

- - 1 ks lístkové cesto
- - Karička tehla
- - šunka
- - vajce
- - mletá červená paprika
- - pažitka
- - mleté čierne korenie
- - sezamové semienka

Postup

Cesto rozvaľkáme, nahrubo posypeme strúhanou Karička tehla, naukladáme šunkové plátky, posypeme mletou červenou paprikou a mletým čiernym korením a zvinieme do závinu. Potrieme rozšľahaným vajíčkum, posypeme sezamom a pečieme pri teplote 220 stupňov približne 20 minút do zlatista. Dobrú chuť!

Tento recept nám posielal: Dáša z Partizánskeho
náročnosť: nízka
čas: 70 minút
porcie: 4