

Slaný závin se špenátem, sušenými rajčaty a Jihočeským Lipnem

🕒 30 minut

náročnost ●●○○

Slané záviny jsou oblíbeným receptem nejen na Silvestra. Pojďte si s námi vyzkoušet jeden náš, Jihočeský.



Ingredience (6 porcí)

- 1 plát listového těsta
- 100 g čerstvého listového špenátu
- 200 g Jihočeského Lipna
- 2 vejce
- 50 ml trvanlivé Jihočeské smetany
- 200 g sušených rajčat
- 1 stroužek česnek
- sůl
- pepř
- pažitka

Návod na přípravu:

Sýr Lipno, nakrájená sušená rajčata, nasekanou pažitku, 1 vejce, trvanlivou Jihočeskou smetanu a nastrouhaný česnek smícháme dohromady a dochutíme solí a pepřem. Promícháme a následně do směsi lehce zapracujeme listový špenát. Směs rozprostřeme na plát listového těsta a zavineme. Propícháme vidličkou a potřeme rozšlehaným vejcem. Pečeme při 185 °C cca 20 minut.