

Slaný závin

Počet porcií: 5

Čas prípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup prípravy

Na prípravu cesta v mise zmiešame múku s kypriacim práškom. Pridáme maslo alebo margarín, 1 žítok 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 rozval'káme 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 žltkom pomocou štetca alebo pierka a posypeme sezamovými semienkami. Vložíme do predhriatej rúry a pečieme. Elektrická rúra: 200°C, teplovzdušná 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
- Žítok - 56 g
- Oregáno drvené - 5 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

