



Plněný slaný závin s pražskou šunkou

Ingredience:

250 g listového těsta

150 g Pražská šunka Schneider Selection

2x mozzarella

100 g sušených rajčat v nálevu

Na ozdobu : rozšlehané vejce, sezamová semínka

Postup:

1. Předehřejeme si troubu na 200 °C.
2. Listové těsto si vyválíme na tenký plát, který položíme na plech vyložený pečícím papírem. Salám rozložíme rovnoměrně na těsto, na něj nastrouháme mozzarellu a poklademe sušená rajčata.
3. Přeložíme dlouhé strany těsta přes náplň a okraje přitlačíme dolů na pergamenový papír, aby se zcela utěsnil tak jako závin.
4. Závin potřeme rošlehaným vajíčkem a posypeme sezamem. Pečeme dozlatova cca 20 minut.

