

Ingrediencie

500 g lístkového cesta, 1 kg nastrúhanej cukety, 1 cibuľa, 3 vajcia, 200 g nivy, mleté čierne korenie, párky, olej, 1 vajce na potretie, sezamové semiačka

Postup

Na troške oleja osmažíme nadrobno pokrájanú cibuľu. Pridáme nastrúhanú cuketu a za občasného miešania dusíme, pokiaľ sa neodparí všetka voda. Potom rozdrobíme syr a za stáleho miešania ho necháme roztaviť. Pridáme vajce a miešame pokiaľ sa nezrazia. Odstavíme. Cesto rozkrojíme na polovicu a každú vyvaľkáme na obdĺžnik. Na každý plát cesta rozložíme polovicu vychladnutej cuketovej zmesy a posypeme mletým korením. Na okraj položíme párky a zvinieme. Prenesieme na plech vystlaný papierom na pečenie, oba záviný potrieme vyšľahaným vajíčkom a posypeme semiačkami. Pečieme pri teplote 210 stupňov cca 20 minút.

zdroj: www.mamincinyrecepty.cz



Cuketový závin

Utorok, 16 Júl 2013 14:24

