Slaný závin se šunkou a sýrem Lipánek

30 minut náročnost ●○○○

Jako pohoštění pro návštěvu, na Silvestrovskou párty, nebo jen tak, na svačinu. Tímto závinem se zavděčíte v podstatě kdykoli.



Ingredience

- 1 balení listového těsta
- 100 g šunky
- 100 g sýru Lipánek
- kečup
- 2 stroužky česneku
- 1 cibule
- oregano
- 1 vejce
- kmín

Návod na přípravu:

Listové těsto rozválíme na tenký plát. Potřeme kečupem, pokladem plátky česneku, cibule, šunky a sýru Lipánek. Posypeme oreganem a zavineme. Vložíme na plech, potřeme vejcem a posypeme kmínem. Pečeme v předehřáté troubě při 200 °C dozlatova.