

Zeleninový závin z lístkového cesta

Potrebuje

- - 120 g zemiakov
- - soľ
- - 1 lístkové cesto
- - 1 malá cibuľa
- - 50 g rastlinného tuku
- - ½ balenia mrazenej zeleninovej zmesi
- - 1 balenie Karička Klasik 125 g
- - 3 vajcia
- - mleté čierne korenie
- - petržlenová vňať alebo iné bylinky na ozdobu

Postup

Na kocky pokrájané zemiaky vložíme do hrnca, zalejeme vodou a necháme 15 minút variť. Opražíme cibuľu na rastlinnom tuku do sklovita. Pridáme mrazenú zeleninu, vodu, osolíme a dusíme asi 5 minút.

Zemiaky zlejeme, roztláčime, vmiešame všetky trojuholníky balenia Karička Klasik, dve vajíčka, podusenú zeleninu, korenie a soľ. Na doske rozvaľkáme lístkové cesto a okraje potrieme vajcom. Na cesto roztrieme zemiakovo-zeleninovú náplň, potom ho zvinieme a vytvoríme roládu. Tú potrieme zvyšným tukom a pečieme na 180 stupňov asi 20 minút dozlatista.

Dobrú chuť

Tento recept nám posielal: Karička
náročnosť: stredná
čas: 50 min
porcie: 10