

Slaný závin so syrom

Potrebuje

- - 1 hárok rozvaľkaného lístkového cesta
- - 100 g sušených rajčín
- - 200 g šunky
- - 150 g Karička tehla
- - 1 vajce
- - 1 lyžicu olivového oleja
- - 1 strúčik cesnaku
- - 20 g rozpusteného masla
- - soľ
- - mleté čierne korenie
- - sezamové semienka

Postup

V miske zmiešame rozšľahané vajíčko s polovicou Karička tehly, pretlačeným cesnakom, soľou a korením. Touto zmesou potrieme lístkové cesto. Sušené rajčiny namočíme do horúcej vody, aby zmäkli a potom ich rozložíme na cesto. Na rajčiny uložíme plátky šunky a nasypeme zvyšok Karička tehly. Poslednú vrstvu tvorí červená cibulka nakrájaná nadrobno. Dávame si pozor, aby náplň bola ďalej od krajov, inak sa nám cesto nebude dať dostatočne zavinúť. Potom cesto zrolujeme, povrch popicháme vidličkou a potrieme olivovým olejom zmiešaným s maslom. Roládu preložíme na plech vystlaný papierom na pečenie, posypeme sezamom a vložíme do vyhriatej rúry. Pečieme pri teplote 180 stupňov 30-35 minút.

Tento recept nám posielala: Klára z Radvane nad Dunajom
náročnosť: stredná
čas: 45 min
porcie: 4