

# Syrovo-šunkový závin

## Potrebuje

- - 1 ks lístkové cesto
- - Karička tehla
- - šunka
- - vajce
- - mletá červená paprika
- - pažítka
- - mleté čierne korenie
- - sezamové semienka

## Postup

Cesto rozvaľkáme, nahrubo posypeme strúhanou Karička tehla, naukladáme šunkové plátky, posypeme mletou červenou paprikou a mletým čiernym korením a zvinieme do závinu. Potrieme rozšľahaným vajíčkum, posypeme sezamom a pečieme pri teplote 220 stupňov približne 20 minút do zlatista. Dobrú chuť!

---

Tento recept nám posielala: Dáša z Partizánskeho  
náročnosť: nízka  
čas: 70 minút  
porcie: 4