

Zelný štrúdl

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

1 plát	listové těsto
100 g	anglická slanina
400 g	kysané zelí
1 ks	cibule
1 lžíce	řepkový olej
	kmín, sůl a mletý pepř
1 ks	červená paprika
	vejce na pomazání



Postup přípravy

Zelí propláchneme a necháme dobře okapat. Pokrájíme a krátce podusíme na cibulce, kterou jsme zpěníli na oleji. Dochutíme solí, pepřem a drcený kmínem. Vzniklou zelnou směs přendáme na listové těsto a posypeme na malé kostičky nakrájenou slaninou a červenou paprikou. Těsto zavineme. Hotový závin potřeme rozšlehaným vejcem a posypeme buď lněnými semínky nebo drceným kmínem. Pečeme dozlatova v troubě vyhřáté na 180 °C zhruba 25 minut.