

Květákový závin z listového těsta

Časová náročnost: 60 minut

Seznam přísad

1 ks	větší květák
4 lžíce	máslo
2 ks	cibule
	sůl
	pepř mletý
4 ks	vejce
1 dl	šlehačka
1 balení	listové těsto
	čerstvá petrželka
1 ks	žloutek na potřetí



Postup přípravy

Květák uvaříme ve slané vodě doměkka (asi 8 minut) a dáme okapat. Na másle si mezitím zpěníme nakrájenou cibuli. Přidáme uvařený květák, který jemně rozmačkáme a také opečeme. Směs osolíme, opepříme a zalijeme vejci ušlehanými se smetanou. Necháme ztuhnout a dáme vychladnout. Z listového těsta si vyválíme 2 placky, naplníme je květákovou směsí a posypeme nasekanou čerstvou petrželkou. Závin pevně zavineme a potřeme rozšlehaným žloutkem. Dáme péci do předem vyhřáté trouby na 180°C na zhruba 20 až 25 minut a upečeme dozlatova. Podáváme teplé.