# 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 potření |

## 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.