

Suroviny

250 g listového těsta
500 g mražené míchané zeleniny
2 malé brambory
2 lžíce zakysané smetany
1 stroužek česneku
50 g strouhaného sýra
petrželová nať
muškátový oříšek
sůl, pepř
mléko na potřeni
papír na pečení

Postup

Listové těsto rozválíme na obdélník o tloušťce asi 3 mm (můžeme koupit přímo rozválený plát). Zeleninu necháme lehce rozmrazit. Brambory uvaříme, propasírujeme a smícháme se smetanou. Osolíme a opepříme. Přidáme oloupaný a prolisovaný česnek, zeleninu, nasekanou petrželku a ochutíme muškátovým oříškem. Směs nanese do středu těsta po délce, necháme asi 3 cm volné konce. Jeden dlouhý okraj a oba krátké potřeme mlékem. Dlouhou nepotřenou stranu plátu přeložíme přes zeleninovou směs a druhou stranu přeložíme přes něj tak, aby přesah těsta byl asi 2 cm a lehce přimáčkeme, aby se těsto přilepilo. Oba konce závinu přimáčkeme, potřeme mlékem, přehneme přes sebe asi 2 cm a opět přimáčkeme. Závin potřeme mlékem a posypeme strouhaným sýrem. Na několika místech propíchneme vidličkou. Pečeme na plechu vyloženém pečícím papírem v předehřáté troubě při 200.C asi 30 minut.