

## Závin se špenátem a ricottou



### Ingredience **pro 4 osoby**

<b>1 ks</b>	Listové těsto
<b>500 gr</b>	Čerstvý špenát
<b>200 ml</b>	Voda
<b>250 gr</b>	Ricotta
<b>3 ks</b>	Vejce M
<b>50 gr</b>	Sýr Parmigiano Reggiano (Grana Padano)
<b>20 gr</b>	Hrozinky (dobrovolné)
<b>p.p.</b>	Sůl
<b>špetka</b>	Čerstvě mletý pepř



Příprava: Vaření: Odpočinek:

**20**  
min

**45**  
min

**10**  
min

Cena



500 gr špenátu

Nejprve si připravíme špenát: lístky odřežeme od kořene, část stopky necháme a důkladně omyjeme pod tekoucí vodou...



200 ml vody sůl

Ve velkém hrnci přivedeme k varu vodu, jemně osolíme a přidáme špenát. Promícháváme, postupně se tam vměstná celé množství. Přikryjeme pokličkou a vaříme na nízkém ohni 5 minut. Poté špenát scedíme a necháme částečně vychladnout...



3.

20 gr hrozinek

Dobrovolný krok: Hrozinky namočíme do vlažné vody...



4.

50 gr sýru

Sыр rozmixujeme anebo nastrouháme najemno...



2 vejce

Dvě vajíčka rozkvedláme...



Špenát dobře vyždímáme...



7.

A nakrájíme nadrobno...



8.

250 gr ricotty sůl čerstvě mletý pepř

Vložíme jej do mísy, přidáme sýr, vajíčka, ricottu, hrozinky a dochutíme solí a pepřem...



9.

Vše důkladně promícháme...



10.

1 listové těsto

Připravíme si listové těsto a naplníme jej směsí, 2 centimetry od kraje necháme volné...



11.

1 vejce

Rozkvedláme třetí vajíčko a štětečkem potřeme kraje těsta...



12.

Opatrně těsto srolujeme...



Dobře zaděláme boky, aby nám směs během pečení nevytekla...





14.

Závin přemístíme na plech vyložený pečicím papírem, potřeme vajíčkem a v dobře předehřáté troubě pečeme 45 minut na 180 °C.

Necháme 10 minut odpočinout a servírujeme náš závin teplý, anebo v letních měsících chladný.