

# Zelné rolky

Kategorie: [Předkrmy](#)

Autor: karel.abra



## Suroviny

**Porce:** 4

- Listové těsto 1 balení
- Kysané zelí 1 balení
- Anglická slanina 100 g
- Klobása 4 ks
- Vejce - na potřetí 1 ks
- Hrubá sůl - na posypání 1 lžice
- Kmín celý - na posypání 1 lžice

**Doba přípravy:** 35 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Zařazení:** Večeře

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Listové těsto rozválíme a nakrájíme na menší obdélníčky. Na každý obdélník dáme trochu kysaného zelí, rozprostřeme po celé ploše. Na něj položíme plátek slaniny a na kraj dáme kus klobásy. Zavineme. Přendáme na plech vyložený papírem na pečení. Potřeme rozšlehaným vejcem, posypeme solí a kmínem. Pečeme v předehřáté troubě při 200C asi 20 minut.