

# Šneci z listového těsta

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 4

- listové těsto 1 ks
- šunkový salám 200 g
- hladká mouka 1 ks

**Doba přípravy:** 20 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Listové těsto vyválíme na pomoučené pracovní ploše na tenký plát. Na něj pak klademe vedle sebe šunkový nebo jiný měkký salám.

Plát těsta zavineme do ruličky jako závin a nakrájíme na kolečka široká asi 1-1,5 cm. Takto připravená je dáme na plech vyložený pečicím papírem a pečeme při 160 stupních Celsia dozlatova. Šneci se šunkou jsou výborné k pivu nebo k vínu.