

Šnecci se salámem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- salám drůbeží 300 g
- majoránka 1 ks
- sýr 3 balíček
- česnek 1 ks
- těsto listové 1 balíček
- kečup 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Listové těsto vyválíme do tvaru obdélníku a potřeme ho směsí z kečupu, majoránky a česneku. Poklademe sýrem a salámem poté opatrně srolujeme jako roládu, kterou nakrájíme na asi centimetr široké „šnečky“. Ty položíme jednotlivě na plech tak, aby vytvořily spirálky. Dáme je do vyhřáté trouby a upečeme dozlatova. Ničím nepotíráme.