Lístkové roládky

Kategorie: Pokrmy

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 16

- listové těsto 1 ks
- plátkový sýr 100 g
- tenké párky 8 ks
- několik sterilované okurky 1 ks
- trocha kečup na potření 1 ks
- vejce 1 ks
- na posypání kmín 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Listové těsto vyválíme na pomoučeném vále na placku, kterou rozkrájíme na obdélníčky.
Každý z nich potřeme kečupem, dáme na něj sýr, kousek párku, okurky (můžeme případně posypat oblíbeným kořením) a srolujeme. Takto připravené roládky potřeme rozšlehaným vejcem a posypeme kmínem. Upečeme dozlatova.