

Slaní šneci z listového těsta

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 16

- kečup 1 ks
- česnek 6 stroužek
- oregáno 1 špetka
- cibulka jarní 1 svazek
- těsto listové 2 ks
- salám 200 g
- sýr 200 g
- vejce 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Připravíme pastu na potřetí placky: do misky dáme kečup s propasírovaným česnekem, oregano a na malé kousky nasekanou zelenou cibulku. Vše promícháme. Z listového těsta uválíme placku (podobně jako když připravujeme štrúdl).

Placku potřeme předem připravenou pastou. Na to položíme kolečka salámu a vše posypeme sýrem. Placku stočíme podobně, jako když balíme palačinku. Závin nakrájíme na plátky zhruba 1,5 cm široké.

Na plech dáme pečicí papír a na něj naskládáme krájené kousky závinu – šnečky. Jednotlivé kousky potřeme rozšlehaným vajíčkem.

Šnečky pečeme přibližně 15 minut ve středně vyhřáté troubě na 170 °C.