

Šneci z listového těsta

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- listové těsto 1 balení
- anglická slanina 200 g
- eidam 200 g
- salám paprikáš 200 g
- chilli omáčka 0 ks
- Na potření 0 ks
- žloutek 2 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Těsto rozválíme, potřeme chilli omáčkou, poklademe anglickou slaninou, plátky sýra, salámem a posypeme kořením. Zabalíme do rolády a nakrájíme na centimetrové plátky. Dáme řezem na plech s pečícím papírem, potřeme žloutkem, posypeme strouhaným sýrem a pečeme na 200°C asi 10 až 15 minut.

Poznámka:

podle chuti chilli omáčku
můžeme podle chuti přidat i jiné koření třeba grylovací