

Šneci se zelím

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 16

- listové těsto 1 ks
- trocha mouky na vál 1 ks
- anglická slanina 200 g
- kysané zelí 1 ks
- vejce 1 ks
- grilovací koření na posypání 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Listové těsto vyválíme na pomoučeném vále na tenký plát. Ten poklademe po celé ploše anglickou slaninou a vymačkaným kysaným zelím a svineme do závinu.

Potom ho nakrájíme na přibližně 1,5 cm silné plátky a naskládáme řeznou plochou na plech vyložený pečicím papírem. Potřeme rozšlehaným vajíčkem, vydatně posypeme grilovacím kořením a v předehřáté troubě upečeme dozlatova.