

# Šneci z listového těsta (varianta 1)

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



## Suroviny

- Listové těsto 1 balíček
- Měkký salám 300 g
- Strouhaný sýr 300 g
- Kečup 0.5 miska
- Vejce na potřetí 1 ks

**Doba přípravy:** 40 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

## Postup:

Listové těsto vyválíme na tenký plát, který potřeme kečupem. Na kečup naklademe na kolečka nakrájený salám a zasypeme strouhaným sýrem. Srolujeme do rolády a nakrájíme na kolečka. Klademe na plech vyložený pečícím papírem a potřeme rozšlehaným vejcem. Dáme do vyhřáté trouby a pečeme dozlatova.