

Šneci z listového těsta (varianta 2)

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Listové těsto 1 balení
- Anglická slanina 300 g
- Kysané zelí 1 balení
- Vejce na potřetí 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Děti

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Postup:

Listové těsto vyválíme na tenký plát, poklademe anglickou slaninou a okapaným kysaným zelím. Srolujeme do rolády a nakrájíme na kolečka. Klademe na plech vyložený pečícím papírem a potřeme rozšlehaným vejcem. Dáme do vyhřáté trouby a pečeme dozlatova.