

Roládky z listového těsta

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Listové těsto 1 balení
- Strouhaný sýr 300 g
- Libová anglická slanina 200 g
- Hořčice 1 miska
- Sterilované kurky 5 ks
- Vejce na potřetí 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Děti

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Postup:

Na pomoučeném vále rozválíme těsto na tenčí plát, radýlkem nakrájíme na obdélníčky. Každý plátek potřeme hořčicí, položíme 1-2 plátky anglické slaniny, posypeme strouhaným sýrem, položíme plátek okurky a srolujeme. Povrch potřeme rozšlehaným vajíčkem. Na plech dáme pečící papír, položíme roládky okraji dospodu, aby se při pečení neotevřely a dáme do vyhřáté trouby upéct dorůžova.