Pizza šneci s červeným vínem, ricottou a slaninou

Kategorie: Chuťovky

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 6

- listové těsto 500 g
- omáčky Dolmio Bolognese 250 g
- slanina 10 plátek
- ricotta 125 g
- sezam 1 lžička
- červené víno 50 ml
- vejce 1 ks
- sůl 1.2 lžička

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

1. Omáčku Dolmio s vínem přivedeme k varu a povaříme ji do mírného zhoustnutí, necháme vychladnout
2. Listové těsto rozválíme na pomoučené pracovní ploše do obdélníku o síle 0,5-1 cm
3. Těsto potřeme omáčkou, posypeme hrudkami ricotty a poklademe plátky slaniny
4. Srolujeme do tvaru závinu, potřeme rozšlehaným vejcem, posypte sezamem a případně i hrubozrnnou solí, uložíme na prkýnku do mrazáku na 30 minut, aby se pak těsto lépe krájelo
5. Nohavici slaného štrúdlu nakrájíme šikmo na plátky silné 1,5 cm, šneky klademe na plech

vyložený pečicím papírem a pečeme v troubě vyhřáté na 200 °C 15-20 minut dozlatova.