

Vánoční šneci

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- šneci v bujonu 1 sklenice
- strouhanka 100 g
- česnek 0.5 stroužek
- muškátový oříšek 1 špetka
- cibule 1 ks
- máslo 20 g
- sůl 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Převařené šneky vložíme do zapékačské misky. Oloupeme a prolisujeme česnek.

Česnek smícháme se strouhankou, změkklým máslem, muškátovým oříškem, nadrobno pokrájenou cibulkou a osolíme.

Připravenou směs poklademe na šneky a zapékáme v troubě při 210 °C přibližně po dobu patnácti minut.