

Šneci s anglickou slaninou a kořením

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- Listové těsto 1 ks
- Rozšlehané vejce 1 ks
- Koření 1 ks
- Anglická slanina 200 g
- Hladká mouka 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Na pomoučněném stole vyválíme z listového těsta obdélníkový plát, který potřeme rozšlehaným vejcem a posypeme kořením dle vlastní chuti. Pokud používáme koření bez soli, ještě plát posolíme. Kořeněný plát listového těsta poklademe od okraje k okraji slabými plátky slaniny a zarolujeme. Během rolování těsto potíráme.

Listovou roládku pokrájíme ostrým nožem na 1 - 1,5 cm plátky, které skládáme na plech s pečícím papírem (dál od sebe) a pečeme v předehřáté troubě na 180 stupňů dozlatova.

Podáváme k pivu, vínu nebo se zeleninovým salátem.