

Pikantní tyčinky s parmskou šunkou

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Sušené chilli papričky 2 ks
- Sušený česnek 1 lžička
- Olivový olej 100 ml
- Sůl dle chuti 1 ks
- Pepř dle chuti 1 ks
- Rozválená listová těsta 2 ks
- Parmská šunka 200 g
- Drcený kmín dle chuti 1 ks

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

V hmoždíři nadržte nebo nožem nadrobno nasekejte sušené papričky a česnek. Smíchejte je s olivovým olejem a dochuťte solí a pepřem. Na těsto rozprostřete parmskou šunku a nakrájejte jej na plátky o šířce 2 x 20 cm. Pak kousky těsta se šunkou stočte do vrtule, potřete je ochuceným olejem, zasypte drceným kmínem a pečte na plechu vyložený pečícím papírem při 180°C dozlatova asi 10 minut.