

Pikantní šnečci

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- listového těsta 1 balíček
- anglické slaniny 200 g
- tvrdého sýra 200 g
- vejce na potřetí 1 ks
- koření a semínka na posypání 1 hrst

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Těsto rozdělíme na poloviny. Každou rozválíme na obdélník. Poklademe plátky slaniny a sýra a pevně svineme do rolády. Syrovou roládu krájíme na kolečka a klademe na plech. Potřeme rozšlehaným vejcem a posypeme kořením (kmín, mletá paprika, gyros, pizza, ...) a semínky (slunečnice, sezam, ...).