

Pečení šnečci

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- plátkový sýr 200 g
- listové těsto 2 balíček
- vejce 1 ks
- anglická slanina 100 g
- šunka 100 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Troubu si nejprve přehřejeme na 200°C.

Listové těsto vyválíme na tenký plát. Poklademe plátky šunky, slaniny a sýra, dobře zarolujeme (hodně utahovat) do rolády.

Na prkénku krájíme z válečku kolečka, která na plochu je klademe na pečicí papír přichystaný na plechu. Potřeme rozšlehaným vejcem a pečeme asi 20 minut.

Šnečky můžeme ihned podávat. Skvělí jsou i studení.