

Pečení šnečci

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: ajik26



Suroviny

Porce: 5

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

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Děti

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

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 plocho je klademe na pečicí papír přichystaný na plechu. Potřeme rozšlehaným vejcem a pečeme asi 20 minut.

Šnečky můžeme ihned podávat. Skvělí jsou i studení.