

Sýrovo - šunkoví šneci

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 15

- Hladká mouka + na poprášení pracovní plochy 325 g
- Prášek do pečiva 2 lžička
- Sůl (trošku) 1 lžička
- Mléko 125 ml
- Podmáslí 125 ml
- Rajčatové pyré 60 ml
- Barbecue omáčka 1 lžíce
- Oregánové lístky 1 hrst
- Plátková šunka, nakrájená na nudličky 200 g
- Gouda, nastrouhaný 150 g
- Vejce, lehce našlehané 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 15

Postup:

1. V míse smíchejte 225 g mouky, prášek do pečiva a sůl. Uprostřed udělejte důlek a do něj přilévejte mléko smíchané s podmáslím a vařečkou vše smíchejte do měkkého, ale dobře tvárného a nelepivého těsta - podle potřeby přisypávejte mouku. Těsto vyklopte na pomoučenou pracovní plochu, prohnětte a rozválejte do čtverce o hraně zhruba 30 cm. Smíchejte rajčatové pyré, barbecue omáčku a oregánové lístky a pak směsí potřete těsto.

2. Až celé těsto zakryjete červenou směsí, rozprostřete na něj nudličky šunky a strouhaný sýr. Těsto srolujte a pak ostrým nožem nakrájejte na 12 až 15 kousků.
3. Šneky položte na plech vyložený pečícím papírem, potřete vejcem a pečte 20 minut dozlatova v troubě zahřáté na 200°C.