

Slané roládky z listového těsta

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Listové těsto 1 ks
- Anglická slanina 400 g
- Tvrdý sýr 200 g
- Kečup 100 g
- Vejce na potřeni 1 ks
- Dýňová semínka 1 hrst

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Těsto rozválíme, rozkrájíme na obdelníky. Každý obdelník potřeme kečupem, poklademe anglickou slaninou a posypeme nastrouhaným tvrdým sýrem. Srolujeme a poklademe na plech, který je vyložen pečícím papírem. Povrch potřeme rozšlehaným vejcem a posypeme dýňovými semínky. Dáme péct do trouby na 180 stupňů asi 20-30 minut.