

Sýroví šneci

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Hladká mouka 500 g
- Sůl 3 lžička
- Cukr 1 lžička
- Hera 250 ml
- Mléko 200 ml
- Prášek do pečiva 1 ks
- Tvrdý sýr 300 g
- Hera 250 g
- Mletá paprika sladká 3 lžička
- Mléko 3 lžíce
- Sezamová semínka 1 hrst

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Nejdříve připravíme náplň: sýr najemno nastrouháme, promícháme s paprikou a zpracujeme dohromady se změkrou herou. Je-li hmota příliš hustá, zředíme ji troškou mléka. Těsto vypracujeme z uvedených surovin buď ručně na vále nebo v robotu. Rozdělíme je na pět stejných částí. Každou část těsta rozválíme na tenký obdélník a potřeme pětinou náplně. Srolujeme pevně jako roládu a všech pět roládek uložíme na 12 hodin do ledničky. Studené roládky z ledničky narájíme na kolečka, uložíme na plech vyložený papírem na pečení a posypeme semínky. Vložíme do trouby vyhřáté na 200°C a upečeme dozlatova asi 15 minut.