

Listové roládky

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 2

- Listové těsto 1 ks
- Anglická slanina 1 ks
- Šunka 1 ks
- Sýr 1 ks
- Okurka 1 ks
- Kečup 1 ks
- Hořčice 1 ks
- Vejce na potřeni 1 ks
- Sezam na posypání 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Listové těsto rozdělíme na polovinu a z každé vyválíme plát 30 x 40 cm. Rozkrájíme na obdélníky 4 x 15 cm. Potřeme kečupem nebo hořčicí, položíme plátek slaniny (nebo jiné uzeniny), dáme kousek kyselé okurky, sýra a zabalíme. Ingredience můžeme střídat podle chuti. Roládky přendáme na plech s pečicím papírem, potřeme rozšlehaným vejcem a posypeme sezamovým semínkem. Pečeme v troubě vyhřáté na cca 200°C.