

Šneci z listového těsta

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- listové těsto 1 ks
- šunkový salám 200 g
- hladká mouka 1 miska

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Listové těsto vyválíme napomoučené pracovní ploše na tenký plát. Na něj pak klademe vedle sebe šunkový nebo jiný měkký salám.

Plát těsta zavineme do ruličky jako závin a nakrájíme na kolečka široká asi 1-1,5 cm. Takto připravená je dáme na plech vyložený pečicím papírem a pečeme při 160 stupních Celsia dozlatova.

Poznámka:

Šneci se šunkou jsou výborné k pivu nebo k vínu.