

Roládky z listového těsta III

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Listové těsto 1 kg
- Šunka 300 g
- Niva 300 g
- Zelené olivy 3 hrst
- Vejce na potřetí 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Z listového těsta (1kg) vyválíme 4 tenké velké placky. Zhruba do 3/4 je zakryjeme: šunkou, nivou a pokrájenými zelenými olivami a pak to celé zatočíme a hodíme v potravinové fólii na 24 hodin do lednice. Krásně to tam vytuhne, a zítra to nakrájíme na plátky - na miniroládky - hodíme na pečicí papír, pomažeme vajíčkem a pečeme cca 10-12 minut na 170 stupňů.