

Hlemýždi se šunkou a sýrem

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Listové těsto 500 g
- Syrokrém 3 kostka
- Pochoutková smetana 3 lžíce
- Vegeta 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka
- Tymián 1 špetka
- Šunka 250 g
- Vejce na potření 1 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Těsto na pomoučněném vále rozválejte na 40 cm široký delší plát. Sýr, smetanu, vegetu a koření umixujte a nahrubo natřete na těsto. Na celou plochu rozložte tenké plátky šunky, těsto po délce sviňte a dejte ho do lednice.

Ztuhlé pokrájete na kolečka o tloušťce 1 cm, poklademe je na plech, potřete rozšlehaným mírně osolené vejcem, posypte tymiánem a upečte.