

Pikantní šneci

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Hladká mouka 600 g
- Sůl 1 špetka
- Droždí 1 ks
- Mléko 1 dl
- Cukr 1 špetka
- Slunečnicový olej 5 lžíce
- Sýr Bambino 1 ks
- Paprikový krém pálivý 3 lžíce
- Tvrdý sýr 100 g
- Bazalka 1 špetka

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Z mléka, droždí, špetky soli a z trochu cukru udělejte kvásek. Ten přidejte po nakynutí k hladké mouce, přidejte slunečnicový olej. Těsto ihned vyválejte.

Náplň: Z taveného sýra, z paprikového krému a z na hrubě nastrouhaného sýra s přidáním bazalky vymíchejte krém, kterým natřete těsto. Potom ho srolujte a nakrájejte na stejné kousky, které jako slimáky poklademe na olejem vymazaný plech. Spodní stranu slimáčka stiskněte, aby nádivka nevytekla. Natřete vyšlehaným vejcem. Pečte v předehřáté troubě na 180 stupňů.