Šnečci k vínu

Kategorie: Moučníky

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 3

- těsto listové 1 ks
- mouka na vysypání formy 1 hrnek
- šunkový salám 150 g
- mletá sladká paprika 1 lžička
- bílek 1 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Listové těsto vyválíme na pomoučeném vále na tenký plát. Šunku rozložíme po celé ploše těsta a lehce ji posypeme mletou paprikou. Poté těsto zarolujeme doválečku a okraje pevně přitiskneme.

Z takto připraveného válečku nakrájíme kolečka silná asi 1 cm. Půjde to snáz, když dáme roládu před krájením na chvíli do ledničky nebo do mrazáku. Kolečka dáme na plech vyložený pečicím papírem, potřeme je rozšlehaným bílkem a pečeme asi 15 minut v troubě předehřáté na 220 °C.