

Šneci z listového těsta

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- kečup 1 ks
- utřený česnek 4 stroužek
- šunka nakrájená na plátky 150 g
- sýr nakrájený na plátky 150 g
- dle chuti koření (např. oregano, kmín) 1 ks
- listové těsto 1 balení

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Těsto necháme povolit, pak je rozválíme na plát a potřeme kečupem a utřeným česnekem a ochutíme kořením.

Poté na těsto klademe plátky šunky a sýra. Těsto smotáme do ruličky a nakrájíme na dílky široké asi 1 cm. Dílky dáme na plech vyložený pečicím papírem a pečeme v troubě předehřáté na 170 stupňů Celsia dozlatova.