

# Pikantní šneci z listového těsta



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 20min  
Celkový čas: 40min , Porce: 15

1619 kalorií , 0 g cukrů , 148 g tuků , 24 g bílkovin

Autor: pskrob

Odkaz: <https://srecepty.cz/pikantni-sneci-z-listoveho-testa>

## Příprava

Těsto rozválíme na pomoučeném válu na tenkou placku. Potřeme ji chilli omáčkou a posypeme provensálským kořením. Poté poklademe plátky anglické slaniny, kterou posypeme nadrobno nasekaným česnekem. Tuto vrstvu poklademe plátky sýra a nakonec přidáme paprikový salám. Těsto s náplní zabalíme jako roládu a nakrájíme na přibližně centimetrové plátky. Rozložíme je řezem nahoru na plech vyložený papírem na pečení, potřeme žloutkem a posypeme hrubým pikantním kořením. Šneci pečeme v troubě dozlatova 15 - 20 minut při 200°C.

## Ingredience

- ✓ 1 listové těsto
- ✓ 10 lžic chilli omáčky
- ✓ 20 dkg anglické slaniny
- ✓ 2 balení plátkového sýra
- ✓ 20 dkg paprikového trvanlivého salámu
- ✓ 3 stroužky česneku
- ✓ 1 lžíce hrubého chilli koření
- ✓ 1 lžíce provensálského koření
- ✓ 2 žloutky

## Kategorie

Narozeniny, Česká, Celoročně, Klasika, Labužník, Párty občerstvení

