

Slaní šneci z listového těsta



Obtížnost:

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 10

587 kalorií , 12 g cukrů , 37 g tuků , 23 g bílkovin

Autor: Markéta Thoresnova

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

Příprava

Listové těsto si rozprostřeme a pomažeme ho kečupem a okořeníme ho bylinkami nebo kořením na pizzu. Pak začneme pokládat plátky šunky. Na šunku plátkový sýr a na závěr na sýr dáme salám. Takto naplněný plát listového těsta začneme opatrně zavinovat jako roládu. Nakrajíme z něj kolečka a ty skládáme na plech vyložený pečícím papírem. A pečeme do zlatova . Dobrou chuť!

Ingredience

- ✓ 15 dkg šunka
- ✓ 10 dkg trvanlivý salám
- ✓ 10 dkg plátkový sýr
- ✓ 4 lžíce kečup
- ✓ 1 lžička koření na pizzu
- ✓ 1 balení listové těsto

Kategorie

Finančně nenáročné, Rychlovka, Párty občerstvení

