

Spirálky z listového těsta se slaninou, sýrem a bylinkami



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

896 kalorií , **0 g** cukrů , **82 g** tuků , **37 g** bílkovin

Autor: Surikata

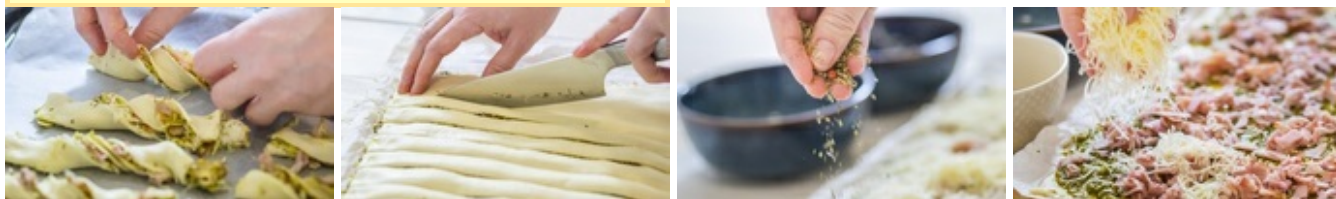
Odkaz: <https://srecepty.cz/spiraliky-z-listoveho-testa-se-slaninou-syrem-a-bylinkami>

Příprava

Jeden plát listového těsta položte na pracovní desku. Potřete ho pestem. Poté přidejte na kousky nakrájenou slaninu. Nakonec navrch nasypete nastrouhaný sýr. Přidejte druhý plát těsta a potřete ho rozšlehaným vejcem. Takto připravené těsto podélně rozkrojíme na poloviny. Poté z kratší strany nakrájete na proužky. Odebírejte je, stáčejte do spirály a skládejte na plech vyložený pečicím papírem. Spirálky pečte 15 minut v troubě předehřáté na 195 °C. Po upečení je podávejte s tatarskou nebo majonézou.

Tip k receptu

Můžete použít i pesto z jiných bylinek. Skvěle bude chutnat petrželové i rukolové.



Ingredience

- 2 balení listové těsto
- 1 sklenka bazalkové pesto
- 60 g gouda
- 150 g anglická slanina
- 1 ks vejce
- 1 lžíce Majonéza Spak
- 1 balení Tatarská omáčka Spak

Kategorie

Silvestr, Česká, Návštěva, Párty občerstvení