

Šunkoví šneci



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 45min , Porce: 16

28 kalorií , 0 g cukrů , 2 g tuků , 0 g bílkovin

Autor: Hloušková

Odkaz: <https://srecepty.cz/sunkovi-sneci>

Příprava

Těsto rozválíme, poklademe šunkou a posypeme nadrobno nakrájenou cibulkou. Vše pevně zarolujeme jako roládu. Závin potřeme vodou a posypeme semínky. Těsto nakrájíme na 3 cm vysoké kotoučky. Kotoučky poklademe na plech vyložený pečícím papírem a ještě posypeme semínky. Pečeme 25 -30 minut, aby pěkně vyběhla.

Ingredience

- 1 balení listového těsta
- 200 g sendvičové šunky
- 2 svazky jarní cibulky
- troška sezamového semínka

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Obiloviny, těstoviny a rýže, Klasika, Rodina, Pečivo a produkty domácí pekárny

