

Sýroví šneci z listového těsta



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 45min , Porce: 6

217 kalorií , **0 g** cukrů , **8 g** tuků , **28 g** bílkovin

Autor: Zuzana Jašková

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

Příprava

Lístkové cesto rozvaľkáme, syry spolu zmiešame a natrieme na cesto. Šunku a olivy nadrobno pokrájame a rozháďzeme po ceste spolu so syrom Niva. Okoreníme provensálskym korením a zeleninovým dochucovadlom. Zrolujeme, nakrájame na 1,5 cm kolečka, poukladáme na plech, vyformujeme kolieska a potrieme vajíčkom a upečieme na pečiacom papieri.

Ingredience

- 1 listové těsto
- 1 tavená niva + 1 balení polotvrdé nivy
- 1 tavený sýr Bambíno
- 15 dkg na kousky nakrájené šunky
- hrst oliv
- provensálské koření
- Vegeta nebo jiné zeleninové dochucovadlo
- 1 vejce na potření

Kategorie

Česká, Celoročně, Finančně nenáročná,
Návštěva, Párty občerstvení

