

Zelní šneci s klobáskou



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 35min , Porce: 1

79 kalorií , **0 g** cukrů , **5 g** tuků , **6 g** bílkovin

Autor: Vero Fra

Odkaz: <https://srecepty.cz/zelni-sneci-s-klobaskou>

Příprava

Rozválíme listové těsto, posypeme zelím (můžete víc, ono se "zapeče" do těsta, není tam tolik cítit) a kmínem. Na kraj dáme klobásku a od ní začínáme balit roládu. Nakrájíme na jednotlivé šneky, dáme na plech a pomažeme vajíčkem. Dáme do trouby na cca 180°C, cca 10 minut - prostě dozlatova upečeme.

Ingredience

- 1 balení listového těsta
- sáček kysaného zelí
- klobása, množství dle chuti, doporučuji kvalitnější, je dominantní chutí šneků
- drcený kmín
- 1 vejce na potření

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Klasika, Rodina, Svačinka

