

# Šneci z listového těsta

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: adminrecepty



## Suroviny

**Porce:** 8

- Listové těsto 1 balení
- Dušená šunka 100 g
- Tvrdý sýr plátkový 100 g
- Kečup 3 lžíce
- Vajíčko na potření 1 ks

**Doba přípravy:** 15 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Zařazení:** Svačina

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 8

## **Postup:**

Listové těsto vyválíme na válu na obdélníkovou placku 4mm širokou.

Na tuto placku pokládáme po vrstvách šunku, sýr a kečup. Vše zabalíme jako roládu a nakrájíme na 0,5cm široké plátky.

Tyto plátky pokládáme na pečícím papírem vystlaný pekáč. Tyto šneky potřeme pomocí mašlovačky rozmíchaným vajíčkem a dáme do 180°C předehřáté trouby na cca 10 minut, dokud šneci nezezlátnou.