

# Slaný štrůdl s nivou

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: Suzannka



## Suroviny

- Listové těsto 200 ks
- Kečup (sladký i ostrý) 5 lžíce
- Šunka 200 g
- Niva 200 g
- Vejce 1 ks
- Dýňové semínka 1 hrst

**Doba přípravy:** 30 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

## Postup:

Listové těsto rozválíme na tenkou placku (popřípadě koupíme už rozválené) a potřeme jej kečupem. Na kečup naklademe kolečka šunky. Nivu si nastrouháme na jemném struhadle (nastrouhaná je lepší než nakrájená na kostičky). Nastrouhanou nivu posypeme rovnoměrně po šunce. Konce těsta pomažeme vajíčkem a zabalíme. Štrůdl po celé délce pomažeme vajíčkem a posypeme dýňovými semínky. Troubu predehřejeme na 180 stupňů a pečeme dozlatova.