

Pizza šneci z listového těsta

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- listové těsto 1 ks
- kečup 1 ks
- plátkový sýr 100 g
- oregano 1 ks
- šunka 100 g
- **na potřetí**
- vejce 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Troubu předehřejeme na 180 °C. Plech vyložíme pečícím papírem.

Listové těsto můžeme koupit již rozválené v pečícím papíře, to můžeme jen rozložit. Pokud máme listové těsto vcelku, rozválíme. Těsto pokapeme kečupem a rozetřeme po celé ploše těsta (od krajů asi 1 cm). Kečup posypeme oreganem (koření na pizzu), množství podle chuti. Dále poklademe po celé ploše šunku a na ni sýr. Sýr můžeme použít libovolný polotvrdý či tvrdý - eidam, madeland, sýr ementálového typu. Plátkový sýr můžeme případně i nahradit sýrem strouhaným.

Těsto s náplní srolujeme do rolády, při rolování mírně utahujeme. Roládu krájíme na asi 1 cm silné plátky, které pokládáme na plech vyložený pečícím papírem.

Šneky na plechu potřeme rozšlehaným vejcem.

Pizza šneky z listového těsta pečeme při 180 °C dozlatova, tj. asi 20 minut.

Pizza šneky můžeme podávat ještě teplé nebo nechat vychladnout a podávat studené.