

Šunkovo syrové slimáky

Potrebuje

- - 1 ks lístkové cesto
- - 150 g šunky
- - 150 g Karička tehla (plátky)
- - 3 ks Karička trojuholníky
- - 3 lyžice kyslej smotany
- - mleté čierne korenie
- - 1 ks vajíčko

Postup

Lístkové cesto rozvaľkáme na rozmery 40 cm x 30 cm, Karička trojuholníky zmiešame so smotanou a touto zmesou potrieme cesto.

Na syrovú zmes poukladáme šunku, plátky Karička tehly a cesto zrolujeme.

Roládu dáme stuhnúť do chladničky a neskôr ju pokrájame na centimetrové kolieska.

Rolky potrieme rozšľahaným vajíčkom a dáme piecť do vopred vyhriatej rúry a pečieme do zlatista.

Tento recept nám posielala: Zuzana z Bratislavy

náročnosť: nízka

čas: 60 minút

porcie: 4