

Slimáčky z lístkového cesta

Potrebuje

- - Lístkové cesto
- - 100 g syr Karička
- - 100 g Šunka
- - Kečup
- - 1 ks Vajce
- - Horčica

Postup

Rozvaľkáme si lístkové cesto. Cesto natrieme kečupom, horčicou, syrom Karička a poukladáme na vrch plátky šunky. Cesto zabalíme do rolády a nakrájame na „slimáky“. Na plech si dáme papier na pečenie a poukladáme naň slimáky, ktoré potrieme vajíčkom. Pečieme na 200 stupňov cca 25-30 minút, kým nebudú slimáky zlatisté. Slimáky môžeme na koniec potrieť cesnakom alebo pred pečením posypať sezamom (každý podľa svojich chutí).

Tento recept nám posielal: Martin zo Skalky nad Váhom
náročnosť: nízka
čas: 30 min
porcie: 2