

# Slimáčky z lístkového cesta s cuketovou plnkou a syrom

## Potrebuje

- - Lístkové cesto 1ks
- - Cuketová pomazánka vlastnej výroby ( cuketa, paradajka, cibuľa, uvariť)
- - syr Karička v črievku 3ks
- - syr strúhaný 100g
- - sezamové semienka na vrch 1KL
- - vajce na potretie 1ks

## Postup

Lístkové cesto rozvalkáme na doske. Na cesto navrstvíme ľubovoľnú zeleninovú pomazánku, ja som dala moju vlastnú z cukety, paradajky, cibule (sterilizovanú). Vytlačíme syr a ešte môžeme posypať aj strúhaným syrom, čo chladnička dá. Cesto zvinieme do rolády a nožom krájame kúsky cca 3cm široké. V miske rozmiešame vajce, jednotlivé kúsky namáčame do vajca, kladieme na plech, vystlaný papierom na pečenie a posypeme sezamovými semienkami. Pečieme vo vyhriatej rúre na 200st. cca 12 minút. Pohostenie je hotové, už len si vínko naliať.

---

Tento recept nám posielala: Katarína zo Žiaru nad Hronom  
náročnosť: stredná  
čas: 30 min.  
porcie: 14