

Chrumkavé syrové slimáčky

Potrebuje

- - lístkové cesto 250 g
- - syr Karička črievko
- - tvrdý syr neúdený
- - kečup
- - kukurica, olivy
- - vajce na potretie, trošku soli
- - pizza korenie

Postup

Lístkové cesto rozvalkáme na pomúčenej podložke, potrieme kečupom, jemne posypeme pizza korením, vytlačíme syr Karička, nastrúhame tvrdý syr. Posypeme odkvapkanou kukuricou a nakrájanými olivami bez kôstok. Zrolujeme a krájame cca 1 cm široké kolieska, tieto ukladáme na plech vystlaný papierom na pečenie. Potrieme rozšľahaným jemne osoleným vajíčkcom a pečieme vo vyhriatej rúre cca 15 min. Upečené slimáčky sú úžasne chrumkavé a chutné, niekedy nestihnú ani vychladnúť

Tento recept nám posielala: Silvia z Beliniec

náročnosť: nízka

čas: 20 min.

porcie: 4