

Pizza šneci

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

| | |
|------------|-------------------|
| 1 balení | listové těsto |
| 1 ks | rajčatový protlak |
| 2 stroužky | česnek |
| 1 lžička | olivový olej |
| | sůl |
| 200 g | šunka |
| | mozzarella |
| 1 ks | rozšlehané vejce |
| | oregano |



Postup přípravy

Troubu předehřejeme na 200 °C. Rajčatový protlak smícháme s lisovaným česnekem a olivovým olejem, přidáme trošku soli. Hotovou směsí pomažeme celý plát listového těsta. Poklademe plátky šunky, zasypeme natrhanou mozzarellou. Těsto opatrně srolujeme a vzniklou roládu nakrájíme na plátky široké asi 1 cm. Můžeme je pojistit párátkem nebo špejlí, aby se neotevíraly. Šneci klademe na plech vyložený pečicím papírem, pomažeme rozšlehaným vejcem a zasypeme oreganem. Pečeme asi 15 minut dozlatova.