

Bezlepkoví šneci

Počet porcí: 10

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Tuk nastrouháme na hrubším struhadle, přidáme mouku, vodu, žloutky a sůl a vypracujeme hladké těsto. To uložíme na chvíli do lednice, aby se dobře vyvalovalo.

Těsto si vyválíme na placku. Potřeme ji kečupem smíchaným s prolisovaným česnekem a pizza kořením, položíme na ni šunku nebo jiný salám dle chuti a zasypeme nastrouhaným sýrem. Co nejpevněji zavineme. Nakrájíme na kolečka, která opatrně přendáme na plech vyložený pečícím papírem. Dovoluje-li dieta, je možné pomazat rozšlehaným vajíčkem, ale není to nutnost. Pečeme ve vyhřáté troubě na 180 - 200 °C do zezlátnutí.

Ingredience

- **Česnek** - 5 g
- **Jedlá sůl** - 3 g
- **Dušená šunka kulatá 2,1 kg** - 250 g
- **Bezlepková mouka Nomix 500 g** - 350 g
- **Jihočeské máslo 82 %** 250 g - 250 g
- **Jihočeský eidam 45 % plátky 100 g** - 150 g
- **Pitná voda nesycená** - 200 g
- **Žloutek** - 56 g
- **Koření na pizzu 20 g** - 4 g
- **BIO Ketchup 530 g** - 50 g

VYTVORENO PROSTREDNICTVIM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

