

Bramboroví šneci

Počet porcí: 7

Doba přípravy: 35 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Ve směsi bramborového těsta rozmícháme papriku, přidáme vodu a utvoříme hladké těsto. Z těsta vyválíme za pomoci folie plát, na který dáme kečup, poklademe slaninu, posypeme strouhaným sýrem a okořeníme. Těsto pomocí folie pečlivě utahujeme, rolujeme do rolády a krájíme asi na 1,5 cm silné plátky, které vkládáme na plech vyložený pečícím papírem, který potřeme trochou oleje. Šneky potřeme olejem i z vrchu a můžeme posypat např. sezamovým semínkem. Pečeme v troubě na 180 °C asi 20 minut.

Ingredience

- Olivový olej - 6 g
- Směs na bramborové těsto **400 g** - 400 g
- Staročeská slanina **1,9 kg** - 160 g
- Jihočeský eidam 45 % plátky **100 g** - 80 g
- Pitná voda nesycená - 400 g
- Paprika sladká **35 g** - 4 g
- Koření na pizzu **20 g** - 1 g
- BIO Ketchup **530 g** - 50 g

