ŠUNKOVO SYROVÉ SLIMÁKY OD HUGA





Prišla vám nečakaná návšteva? Prekvapte ju touto dobrotou! Veľmi jednoduché, rýchle a móóc fajnové.

Budete potrebovať:
1 hotové lístkové cesto (najlepšie už vyvaľkané) Z jedného cesta urobíte cca 30 kúskov)

trochu kečupu alebo rajčinovej drte
150 gramov kvalitnej šunky
150 gramov tvrdého plátkového syra
trochu oregana

Postup:
Veľmi jednoduchá príprava!!!
Vyvaľkané lístkové cesto rozdeľte po dĺžke na 2 polovice. (Je lepšie rozdeliť cesto na 2 polovice aby slimáky neboli príliš veľké!)
Cesto potrite kečupom alebo rajčinovou drťou. Posypte trochu Oreganom. Na cesto rovnomerne poukladajte plátkový syr, potom šunku . (Neukladajte až do konca, cca 2 cm nechajte cesto prázdne. Budeme rolovať a potrebujeme aby sa cesto spojilo!)
Opatrne vytvorte z cesta rolku. Ostrým nožom krájajte cca 2 cm kolieska, ktoré uložíte na plech s papierom na pečenie.
Vložte do vyhriatej rúry a pečte cca 15 minút pri 180 stupňoch.
HOTOVO!

Dobrú chuť priatelia!

Váš Hugo