

Zapečení toustoví šneci

🕒 15 minut

náročnost ●○○○

Ingredience (2 porce)

- 4 plátky toastového chleba
- 4 plátky sýra Lipánek 48 %
- 2 plátky kvalitní šunky
- 1 vejce
- 1 lžička Jihočeského másla
- kečup nebo jemná rajčatová omáčka (volitelné)



Návod na přípravu:

Toastové plátky zlehka rozválíme válečkem, položíme na ně plátky sýra Lipánek a šunky a stočíme je do rolky. Nakrájíme je na šneky a položíme na plech vymazaný Jihočeským máslem. Rozšleháme vejce a šneky jimi potřeme. Pečeme při 180 °C asi 10 minut, dokud se sýr nerozpustí a okraje nezezlátnou. Podáváme teplé, případně s trochou kečupu.