**Šneky z listového těsta s Nivou a ořechy**

## Suroviny

listové těsto (400g)

150 g Nivy

100 g anglické slaniny

50 g vlašských ořechů

Cibulka, červená kapie

hořčice

sezamové semínko

vejce na potření

pečící papír

## Postup přípravy

1. Nivu nastrouháme a ořechy nasekáme na menší kousky. Cibulku a kapii nakrájíme na drobno.
2. Těsto rozdělíme na dvě části a každou vyválíme na tenkou placku. Potřeme lehce hořčicí a poklademe plátky slaniny.
3. Nivu smícháme s ořechy. Když to bude moc husté, zředíme lžící mléka nebo smetany. Natřeme na slaninu a posypeme cibulkou a kapií.
4. Smotáme do rolády a krájíme na 1,5 cm silná kolečka. Položíme na plech řeznou stranou, potřeme vejcem a sypeme sezamem.
5. Pečeme v předem vyhřáté troubě do růžova.

# Šneky s kysaným zelím a anglickou slaninou

## Suroviny

1 listové těsto (400g)

1 kysané zelí

20 dkg anglické slaniny

1 vejce

grilovací koření

pečící papír

## Postup přípravy receptu

1. Těsto rozdělíme na dvě části a každou vyválíme na tenkou placku, poklademe po celé ploše anglickou slaninou a vymačkaným kysaným zelím, svineme do závinu.
2. Smotáme do rolády a krájíme na 1,5 cm silná kolečka. Položíme na plech, vyložený pečícím papírem, řeznou stranou, potřeme vejcem a posypeme grilovacím kořením.
3. Pečeme v předem vyhřáté troubě do růžova.

# Šneky z listového těsta

## Suroviny

1 listové těsto (400 g)

200 g šunkového salámu

150 g plátkového sýru

1 paprika, 1 menší cibule

3 lžíce kečupu, 1 lžíce plnotučné hořčice

1 vejce

Oregano, bazalka, kmín

lněné semínko

pečící papír

## Postup přípravy receptu

1. Smícháme kečup s hořčicí, špetkou oregana a bazalky
2. Těsto rozdělíme na dvě části a každou vyválíme na tenkou placku a potřeme směsí. Poklademe salámem, sýrem, paprikou na proužky a cibulí.
3. Vytvoříme roládu, nakrájíme na kolečka 1,5 cm (šneky), které klademe na plech, vyložený pečícím papírem. Potřeme rozšlehaným vejcem, posypeme kmínem, lněným semínkem a pečeme při 170°C dozlatova.