

ŠNECI NA SLADKO S PUDINKEM A ROZINKAMI

ŠNECI NA SLANO SE ŠUNKOU A SÝREM

INGREDIENCE

Těsto:

500 g polohrubé mouky

250 g hery

4 vejce

8 lžic mléka

Špetka soli



Sladká náplň:

1 vanilkový pudink

0,5 l mléka

100 g rozinek



Slaná náplň:

Šunka nebo trvanlivý salám

Sýr (může být i plátkovaný)

Kečup nebo si můžete vytvořit své rajčatové sugo

Recept na rajčatové sugo:

Drcená rajčata

Sůl

Pepř

Česnek

Oregano

Cukr



POSTUP

Ingredience na těsto smícháme dohromady a rozválíme těsto. Podle volby budeme přidáváme další ingredience.

Postup na šneky na sladko: pudink roztřeme na vyválené těsto, posypeme rozinkami zarolujeme a nakrájíme na kolečka a poté potřeme rozšlehaným vejcem a naskládáme je na plech vyložený pečícím papírem. Pečeme v předem rozehřáté troubě na 200°C několik minut, až se těsto začne zbarvovat do hněda.

Postup na šneky na slano: na vyválené roztřeme kečup nebo rajčatové sugo. Poté rozložíme šunku a sýr, zarolujeme a nakrájíme na kolečka a poté potřeme rozšlehaným vejcem a naskládáme je na plech vyložený pečícím papírem. Pečeme v předem rozehřáté troubě na 200°C několik minut, až se těsto začne zbarvovat do hněda.

ŠNECI NA SLADKO S PUDINKEM A ROZINKAMI

ŠNECI NA SLANO SE ŠUNKOU A SÝREM

INGREDIENCE

Těsto:

500 g polohrubé mouky

250 g hery

4 vejce

8 lžic mléka

Špetka soli



Sladká náplň:

1 vanilkový pudink

0,5 l mléka

100 g rozinek



Slaná náplň:

Šunka nebo trvanlivý salám

Sýr (může být i plátkovaný)

Kečup nebo si můžete vytvořit své rajčatové sugo

Recept na rajčatové sugo:

Drcená rajčata

Sůl

Pepř

Česnek

Oregano

Cukr



POSTUP

Ingredience na těsto smícháme dohromady a rozválíme těsto. Podle volby budeme přidáváme další ingredience.

Postup na šneky na sladko: pudink rozetřeme na vyválené těsto, posypeme rozinkami zarolujeme a nakrájíme na kolečka a poté potřeme rozšlehaným vejcem a naskládáme je na plech vyložený pečícím papírem. Pečeme v předem rozehřáté troubě na 200°C několik minut, až se těsto začne zbarvovat do hněda.

Postup na šneky na slano: na vyválené rozetřeme kečup nebo rajčatové sugo. Poté rozložíme šunku a sýr, zarolujeme a nakrájíme na kolečka a poté potřeme rozšlehaným vejcem a naskládáme je na plech vyložený pečícím papírem. Pečeme v předem rozehřáté troubě na 200°C několik minut, až se těsto začne zbarvovat do hněda.