



Pizza šneci se slaninou

Ingredience:

100 g másla pokojové teploty
100 ml oleje
125 g smetanového jogurtu
300 g polohrubé mouky
sůl, pepř, olej

50 g domácího kečupu
1 balení snídaňové slaniny Schneider
1 větvičku oregana
100 g strouhaného sýru – gouda, čedar, mozzarella

Postup:

Jako dítě bych byl určitě rád, kdybych jako svačinu vyfasoval pizzu anebo pizza šneky! Dáme se do toho.

Nejdříve si připravíme těsto. Ingredience smícháme dohromady, zabalíme do potravinářské folie a necháme odpočívat. Tohle těsto není potřeba dlouho hníst spíš naopak. Je to verze křehkého těsta, takže opatrně. Jakmile je těsto odstáté, vložíme ho mezi dva pečící papíry a rozválíme na obdélník. Potřeme kečupem, posypeme sýrem a dobře opepříme. Zarolujeme směrem na delší stranu a využijeme papír. Ten odstraníme a přendáme na prkénko. Krájíme na cm plátky a nůž si vždy namočíme do studené vody.

Slaninu nakrájíme na menší kousky a opražíme na suché pánvi dozlatova. Scedíme a dáme na kuchyňský papír. Vypečeným tukem ze slaniny vymažeme formu na pečení (my jsme použili starý lívanečník) a dovnitř naklademe roládky. Je lepší, když je mezi nimi více místa, těsto se pak lépe vypeče. Pečeme na 200st zhruba 20-25 minut. Po upečení nakonec přidáme slaninu a čerstvé oregano.

Dobrou chuť!!!

Tento recept pro Vás připravili <http://www.ohmychef.cz/>

