



# Šunkové tyčinky

## Ingredience:

50 g Snídaňová slanina Selection  
50 g dušené šunky  
1 chlazené listové těsto  
1 vejce  
2 stroužky česneku  
2 polévkové lžíce rajčatového protlaku  
olivový olej

## Postup:

Listové těsto rozválíme na velký plát. Ten potřeme rozmačkaným česnekem smíchaným s rajčatovým protlakem. Těsto rozdělíme na 3 cm silné pásy, na které poklademe po celé délce Snídaňovou slaninu Selection a šunku. Těsto stočíme, potřeme rozšlehaným vajíčkem a dáme péct při 200 stupních na přibližně 15 minut.

