



Miniroolky se salámem a sýrem

Ingredience:

Pro 4 osoby

Čas přípravy: cca 20 minut

1 rozválené listové těsto

Kečup

Koření (například směs na pizzu)

100 g Schneider Herkules salámu

100 g strouhaného sýra, případně plátkovaného sýra

Pažitku, petrželovou řeň nebo kopr nasekané najemno

1 vejce na potřetí

Postup:

Připravené rozválené listové těsto potřeme kečupem smíchaným s kořením. Následně navrstvíme plátky salámu a posypeme strouhaným sýrem, případně na něj poklademe plátkový sýr. Nakonec všechno ještě posypeme bylinkami (případně kořením podle chuti).

Těsto srolujeme, vrch jemně propíchneme vidličkou a připravenou roládu nakrájíme na menší kousky široké asi 2 cm. Plech vyložíme papírem na pečení, poklademe na něj nakrájené kousky rolády a potřeme rozšlehaným vajíčkem.

Mini rolky pečeme ve vyhřáté troubě při teplotě 180 stupňů přibližně 20 minut. Povrch by měl být jemně nazlátlý.

