



Recept na hady z listového těsta :

Ingredience na hady: 1x chlazené již vyválené listové těsto, 100-150g šunky, 150- 200g sýru, 1x vejce, koření na pizzu, 2x lžíce oleje, 3x lžíce kečupu.

Postup:

1. Těsto rozprostřeme na kuchyňské lince, nožem si ho rozkrojíme na 3 stejné díly.
2. Tyto díly potřeme olejem a kečupem a potom posypeme kořením na pizzu (pokud nemáme koření na pizzu, tak použijeme třeba grilovací koření).
3. Potom na jednotlivé díly dáme na kousky nakrájený sýr a šunku (lépe to půjde srolovat, když budete mít menší kousky sýru a šunky) . Těsto srolujeme a konec přimáčkneme. Vytvoříme tři hady, buď rovné, nebo je trochu stočíme (ale víc se nám při pečení „rozjedou“).
4. Dáme na plech s pečícím papírem a potřeme rozšlehaným žloutkem. Pečeme v troubě na 170 st. asi 20-25 minut, potom plech vyndáme a na hady položíme plátky sýra, dáme znovu do trouby asi na 5 minut.
5. Hady necháme trochu vychladnout a potom ozdobíme rajčaty, šunkou, kyselou okurkou, kečupem

