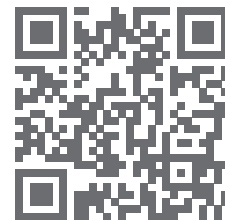


# SYROVÉ SLIMÁKY

OD COOLINARI.SK, NAPÍŠAL KAMIL



## Na syrové slimáky budete potrebovať (20 kusov):

lístkové cesto, 6 kusov plátkového syru, 6 plátkov kvalitnejšej dusenej šunky, 2 hrste baby špenátu, 1 rozšľahané vajce s trochou mlieka, olivový olej extra virgin, hrubozrnnú soľ, čerstvo mleté čierne korenie

## A TAKTO NA TO:

Na plát lístkového cesta naukladajte šunku, syr a baby špenát v rovnomernej vrstve. Osolte, okoreňte a pokvapkajte kvalitným olivovým olejom.

Cesto pevne zatočte. Narežte z neho asi centimeter hrubé kolieska. Ukladajte ich na papier na pečenie v dostatočne veľkej vzdialenosti, pečením naberú na objeme. Pečte asi 20 minút v rúre vyhriatej na 180 stupňov.

