

NEČEĀ• ULITY

StĀ™eda, 19 bĀ™ezen 2008

Nedávno se tady objevila "lahodná Ā¼abí stehýnka", dnes nabízím nĀ›co tak trochu do páru - šneĀ•í ulity. Nepojedeme na nĀ› ale do Francie, neutratíme za nĀ› majlant, ani se nebudeme dĀ›sit, jestli se povedou, ba naopak si je sami velmi snadno, rychle a levnĀ› upeĀ•eme, za pouĀ¼ití kupovaného listového tĀ›sta a pĀ™íruĀ•ních ingrediencí typu "co pouĀ¼itelného zbylo v lednici".

základní ingredience:

1 listové tĀ›sto

1 rozšlehané vejce na potĀ™ení

náplĀˆ:

plátky sýra nebo tavený sýr vymíchaný s trochou smetany nebo cottage cheese nebo nastrohaná Niva ...

plátky šunkového nebo jakéhokoliv jiného salámu

koĀ™ení podle chuti

Postup pĀ™ípravy:

Vyválíme tĀ›sto a celou plochu rovnomĀ›rnĀ› potĀ™eme Ā•i poklademe jednotlivými ingrediencemi náplnĀ› podle chuti a vaší momentální finanĀ•ní situace a dostupnosti vhodných dobrot. StoĀ•íme do rolády, nakrájíme na koleĀ•ka síly asi 1 cm a ty pokládáme Ā™eznou stranou na vymazaný plech. PotĀ™eme rozšlehaným vajíĀ•kem, podle chuti posypeme koĀ™ením (oregáno, tymián, grilovací koĀ™ení, ...). PeĀ•eme pĀ™í 200°C asi 10-15 minut.

Pravda, je to maliĀ•ko jako kupované peĀ•ivo, ale asi tak o 100% lepší :); jednak jsou Ā•erství a teplí šneci naprosto k seĀ¼rání a druhak máĀ•eme pouĀ¼it cokoliv - osvěďĀ•ilo se mi pĀ™ídat sušená rajĀ•ata, potĀ™it tĀ›sto Harisou, sardelovou pastou, drceným Ā•esnekem, posypat pórkem ... fantazii se meze nekladou. Ovšem jedno dĀ›leĀ¼ité upozornĀ›ní pĀ™edem - varuju: jedna dávka nebude staĀ•it! To je tak na ochutnání, rovnou ještĀ› jednu Ā• pĀ™ídejte...

psquare