Pizza šneci

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

1 balení	listové těsto
1 ks	rajčatový protlak
2 stroužky	česnek
1 lžička	olivový olej
	sůl
200 g	šunka
	mozzarella
1 ks	rozšlehané vejce
	oregano



Postup přípravy

Troubu předehřejeme na 200 °C. Rajčatový protlak smícháme s lisovaným česnekem a olivovým olejem, přidáme trošku soli. Hotovou směsí pomažeme celý plát listového těsta. Pokládeme plátky šunky, zasypeme natrhanou mozzarellou. Těsto opatrně srolujeme a vzniklou roládu nakrájíme na plátky široké asi 1 cm. Můžeme je pojistit párátkem nebo špejlí, aby se neotevíraly. Šneky klademe na plech vyložený pečicím papírem, pomažeme rozšlehaným vejcem a zasypeme oreganem. Pečeme asi 15 minut dozlatova.