



# Cibuloví šneci

asi 24 kusů



snadná příprava

do 30 minut



- 1 Na přípravu těsta v míse smícháme obě mouky s droždím, solí a kmínem. Přidáme sýr, mléko, olej a vejce a ručně vypracujeme dohladka. Těsto zaprášíme moukou, přikryjeme utěrkou a necháme asi 45 minut na teplém místě vykynout.
- 2 Na přípravu náplně nejmenno nakrájíme cibuli a slaninu a na oleji je orestujeme. Odstavíme, vmícháme pokrájená rajčata a petrželovou nať a necháme vychladnout.
- 3 Těsto rozdělíme na poloviny. Z každé poloviny vyválíme na pomoučené pracovní ploše pomocí válečku obdélník 20 x 30 cm. Na povrch obdélníků nanese náplň a stejnoměrně rozetřeme. Pláty zarolujeme a ostrým nožem nakrájíme na 12 stejných dílů. Díly nanese na plechy vyložené papírem na pečení řeznou stranou dolů. Zakryjeme utěrkou a necháme ještě asi 15 minut kynout. Poté potřeme povrch pomocí štětce nebo mašlovačky rozšlehaným vejcem a posypeme dýňovými semínky. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

**Elektrická trouba: 180 °C**  
**Horkovzdušná trouba: 160 °C**  
**Doba pečení: asi 30 minut**

- 4 Šneci necháme vychladnout.

## Přísady:

### Ještě potřebujeme:

2 ks plech na pečení (30 x 40 cm)

### Na těsto:

200 g mouka polohrubá

200 g špaldová mouka

1 balíček Droždí sušené Dr. Oetker

1 zarovnaná KL sůl

1 zarovnaných KL kmín

50 g tvrdý sýr strouhaný

200 ml mléko polotučné vlašné

50 ml olej

1 ks vejce

### Na náplň:

200 g cibule

200 g anglická slanina

2 PL olej

50 g sušená rajčata v oleji

petržel ( 2 PL nasekaná petrželová nať)

### Na potření a posypání:

1 ks vejce

100 g dýňová semínka





Tip:

- Šneky můžeme posypat libovolnými semínky nebo sýrem.

