

## Ingrediencie

1 lístkové cesto, 400 g okrúhlej dusenej šunky, vajce, celá rasca, soľ

## Postup

Rozmrazené cesto rozvaľkáme na pomúčenej doske na obdĺžnik. Nakrájame asi 1 cm pásiky. Šunku zrolujeme a obaľujeme ju šikmo do pripravených pásikov. Hotové rolky preložíme na plech vystlaný papierom na pečenie, potrieme vyšľahaným vajíčkom, posypeme rascou, posolíme a pečieme pri teplote 200 stupňov cca 15 minút dozlatista.

