



Eva Toneva

Продукти:

бутер тесто 250 гр

100-150 гр колбас нарязан на шайби с дебелина 2 мм

Начин на приготвяне:

Парчетата колбас се разполовяват.

Тестото се разточва на тънка кора, нарязват се ленти с размери 2x30 см.

На всяка лента се подреждат парчетата колбас, едно до друго или със застъпване и се завива руло, като свободния края на тестото се подвива под оформената розичка.

Печете 10-15 минути в загрята до 180 градуса фурна, поставени на намазнена или постлана с хартия за печене тава.



